

Biblioteka
Główna
Sopka

GOSPODARKA

mięsna

Rok V

Warszawa, Luty 1953

Nr 2

SPIS TREŚCI Nr 2

SKUP I KONTRAKTACJA

	Str.	
— Uchwała Rady Ministrów z dnia 3.I.1953 r. a dalszy rozwój gospodarki mięsnej	33	
— Wielotorowe formy obrotu żywcem w 1953 r.	36	
Mgr Stanisław Buda	— Kontraktacja trzody mięsno-słoninowej w 1953 r.	40
Tadeusz Szelażek	— Zadania Zakładów Przetwórstwa Mięsnego CRS w obrocie mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego	42
Lek Wet. Józef Stryczniewicz	— Zadania służby weterynaryjnej w obrocie mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego	43
Mgr Antoni Komar	— Znaczenie wagi w obrocie żywcem	44

ŻYWIEC RZEŹNY

Józef Czech	— Imponujący rozwój hodowli trzody chlewnej w spółdzielniach produkcyjnych	47
Inż. Witold Szymański	— Jednodniowe przerwy w żywieniu tuczników	49
Mgr Jan Ryszkowski		
Inż. Ludwik Vrabetz	— Uwagi o tuczu koni w bazie opasowej „Chudów“ woj. Katowice	50
	— Krajowa odprawa pracowników okręgów CZTP	52
	— Doświadczalny opas owiec rzeźnych w Chełmie	52
	— Narada naukowo-produkcyjna w sprawie opasu owiec w Chełmie	52

PRZETWÓRSTWO MIĘSNE

Mgr Inż. Witold Ostrowski	— Udoskonalenie produkcji celem utrwalenia jakości szynki polskiej	53
Mgr Inż. Edmund Kosiba		
Prof. Dr Wincenty Pezacki	— Technika degustacji	55
Dr Inż. Antoni Rutkowski	— Ocena jakości tłuszczów zwierzęcych	58

DYSTRYBUCJA I ZAOPATRZENIE

Mgr J. Makowski	— O rozwoju planowania oddolnego w sklepach miejskiego handlu mięsem	62
M. Jopp	— List do redakcji	64

GOSPODARKA *mięsna*

MIESIĘCZNIK

ROK V

WARSZAWA, LUTY 1953

Nr 2

Skup i kontraktacja

Uchwała Rady Ministrów z dnia 3.I.1953 r. a dalszy rozwój gospodarki mięsnej

Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. jest dokumentem polityki władzy ludowej, który swym znaczeniem dla dalszego rozwoju wszystkich dziedzin naszej gospodarki narodowej winien być zaliczony do rzędu najważniejszych aktów ustawodawczych naszego państwa ludowego, takich jak Dekret o reformie rolnej, Ustawa o nacjonalizacji podstawowych gałęzi gospodarki narodowej itp. Tak jak wyżej wymienione historyczne akty ustawodawcze — uwzględniając oczywiście wszelkie różnice wynikające z odmienności sytuacji, z różnicy okresu rozwoju naszej gospodarki, wreszcie ze specyficznego dla każdego aktu ustawodawczego zakresu i zasięgu działania — stanowi uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia br. bazę wyjściową dla efektywnej realizacji naszych zamierzeń gospodarczych nie tylko w sensie doraźnym, lecz w zgraniu z najwyższymi celami społeczno-gospodarczymi władzy ludowej, z zamierzeniami podstawowych sił naszego społeczeństwa — naszej klasy robotniczej, chłopstwa pracującego i inteligencji, o czym świadczy zresztą już na samym początku jej realizacji oddźwięk w społeczeństwie, jak i również widoczne od pierwszych dni po jej wprowadzeniu owocne jej skutki i wyniki.

Doniosłość uchwały Rady Ministrów polega na tym, iż stworzyła ona poważne bodźce dla zwiększenia naszej produkcji przemysłowej i rolniczej we wszystkich jej wskaźnikach, tak ilościowych

jak i jakościowych oraz asortymentowych, nadając temu procesowi wzrostu takie przyspieszone tempo, które konieczne jest na obecnym etapie rozwoju naszej gospodarki i naszej państwowości, i które osiągalne jest jedynie przy realizacji polityki reprezentowanej w uchwale. Uchwała łączy bowiem efektywnie wszelkie elementy oddziałujące na wzrost ilościowy, jakościowy i asortymentowy produkcji przemysłowej i rolniczej, to jest przede wszystkim element nakazowości produkowania dóbr na rzecz naszej budującej się Ojczyzny socjalistycznej, co jest najwyższym prawem i obowiązkiem wszystkich obywateli naszego kraju oraz element nieustannego wzrostu dobrobytu wszystkich pracujących, będący podstawowym prawem rozwojowym naszej planowej socjalistycznej gospodarki.

Odnosnie producentów, którzy produkują w ramach produkcji towarowej, którzy wchodzą w kontakt między sobą oraz z innymi podmiotami gospodarczymi naszego kraju w postaci sprzedawców **towarów** — dotyczy to dominującej części wsi przede wszystkim — uchwała zastosowała identyczne formy działania: na tym odcinku gra tak samo czynnik nakazowości produkcyjnej, mający prymat w naszej polityce gospodarczej jak i nie mniej ważny element atrakcyjności ekonomicznej produkowania, który zbiega się i sprzyja realizacji wspomnianego wyżej podstawowego prawa rozwojowego naszego państwa ludowego, to jest nieustannego wzrostu dobrobytu wszyst-

kich pracujących. Zgodnie ze specyfiką działania prawa wartości w naszym ustroju oraz przy uwzględnieniu wszystkich, zasadniczych potrzeb budowy społeczeństwa socjalistycznego w naszym kraju, a przede wszystkim właściwego działania spójni ekonomicznej między miastem a wsią, scementowania i rozbudowania sojuszu robotniczo-chłopskiego, realizacji jedności moralno-politycznej Narodu — dochodowość przedsiębiorstw produkujących na rynek nie może być oparta na machinacjach szkodliwych dla całości naszej budowy i dla realizacji celów społeczno-gospodarczych naszego państwa ludowego. Rozmiary produkcji nie mogą się kształtować według żywiołu spekulacji (jak wykazuje nam praktyka działającego w kierunku jej stagnacji i regresu) wywołanego i utrzymywanego w sile przez wroga klasy robotniczej oraz chłopów pracujących, to jest przez kapitalistów wiejskich i miejskich, przez kułaków i handlarzy różnego autoramentu. Realizacja zysku u nas zależna jest wyłącznie od pracy, im więcej pracy — więcej zysku, który wzrasta nie proporcjonalnie a progresywnie do wkładu pracy. Tak jak powyższe prawdziwe jest w stosunku do pracowników przemysłu itp. jest ono tak samo jedynie prawdziwe w stosunku do producentów artykułów rolniczych i hodowlanych, które przeznaczone są na rynek. Tak samo jak pracownik przedsiębiorstwa przemysłowego może zwiększyć swe zarobki przez zwiększenie wydajności swej pracy a nie drogą kombinacji zmierzających do uzyskania zysku poprzez powstrzymanie się od pracy, unikanie pracy, tak samo nie można w Polsce Ludowej realizować zysków poprzez procedury spekulacyjne i podobne machinacje, ale jedynie i wyłącznie w wyniku uczciwej pracy. Rolnik, hodowca, im więcej wkłada pracy, im szerzej rozbudowuje swój warsztat produkcyjny, tym bardziej czyni opłacalną swą produkcję. Przy produkowaniu minimalnym, tj. takim, które mieści się tylko w ramach dostaw obowiązkowych, zysk będzie mniejszy niż wówczas, gdy producent produkuje również na bazie kontraktu, gdy włącza do swej pracy również produkcję na rynek. Im większe rozmiary tej produkcji, tym większa skala zysków dla producenta, tym więcej korzyści przyczynia on również swej ludowej Ojczyźnie.

Uchwała przeprowadziła linię podziału między próżniakami, bumelantami itp. „zielonymi ptakami” wśród pracowników przemysłu a uczciwymi robotnikami, a szczególnie przodującymi pracownikami, racjonalizatorami. Pierwsi, których jest mała garstka, wywołują do siebie stosunek pełen pogardy i winni być zwalczeni przez masę pracowniczą jako szkodnicy naszego wspólnego

działa, drudzy — mają do siebie stosunek pełnej czci jako budowniczowie nowych zrębów wielkiej potężnej Polski Socjalistycznej.

Na odcinku drobnotowarowej wsi należy honorowo wyróżnić tych wszystkich chłopów pracujących, którzy rozbudowują produkcję na najwyższym poziomie ilościowym, jakościowym i w zależności od potrzeb i asortymentowym, którzy nie tylko wykonują swe obowiązki dostaw, ale i przodują w akcji kontraktacji nadwyżek oraz w innych dostawach na rynek, którzy wykazują całą swą postawą swój zdecydowanie pozytywny stosunek do budownictwa socjalistycznego. Interes osobisty tak pracowników przemysłu jak i rolników spełniających swe zadania wobec państwa ludowego, wobec naszego budownictwa, jest jak najbliżej zgrany z interesami ogółu. Uchwała podkreśliła to mocniej i wyraziściej niż miało to miejsce kiedykolwiek przed tym i na tym polega jej doniosłe znaczenie.

Najbardziej charakterystyczne przykłady dla oceny doniosłości uchwały Rady Ministrów można zaobserwować w problematyce gospodarki mięsnej, ocenianej na tle periodyzacji jej rozwoju.

Jeśli weźmiemy odcinek produkcji hodowlanej, to mieliśmy od samego początku elementy nakazowości i atrakcyjności ekonomicznej, gdyż inaczej nie mogło być w ustroju państwa ludowego. System świadczeń rzeczowych jako reprezentujący tezę nakazowości nie był jedynie panującym systemem, obok niego słusznie grał poważną rolę czynnik rynku i to od samego początku władzy ludowej.

W jednym i w drugim systemie widoczna była ingerencja państwa ludowego, wyrażająca się: w pierwszym — w ochronie interesów biedniackich gospodarstw przy realizacji świadczeń rzeczowych, zwalniania ich z obowiązku świadczeń, wyrażająca się również w sprawiedliwym rozłożeniu ciężarów na gospodarstwa średniackie; w drugim — w ochronie ludności miast i pracującego chłopstwa przed ekscesami spekulacji, co miało swój wyraz w polityce regulacji cen, w różnych aktach ustawodawczych dla ochrony przed spekulacją, w działalności Komisji Specjalnej do walki z nadużyciami i szkodnictwem gospodarczym itd. Nasz ówczesny rynek kształtował się jednak w zależności od tempa rozwoju obu tych systemów, przy czym coraz więcej oddziaływał żywioł rynku lat 1947 i 1948, mający cechy rynku kapitalistycznego. Działalność prywatnych handlarzy i pseudo-spółdzielni doprowadzała na odcinku gospodarki mięsnej do wielu komplikacji, od których ratować nas miała akcja „H” oraz akcja kontraktacji roku 1949 i lat następnych.

Znaczenie i wyniki tych akcji były wyjątkowo poważne. Miało to swój wyraz w tej istotnej okoliczności, iż zadano potężny cios w prywatny, spekulacyjny handel, w różne pseudo-spółdzielnie i skoncentrowano cały handel w rękach handlu państwowego i spółdzielczego, iż od tego czasu zaczyna działać i rozwijać swoją działalność spółdzielczość samopomocowa, iż technika handlu zwierzętami gospodarskimi, a przede wszystkim trzodą chlewną przechodzi pełną ewolucję, iż zapewnione są producentowi żywca dobre warunki hodowli poprzez zapewniony odbiór wyhodowanej sztuki, po cenie sprawiedliwie skalkulowanej, iż likwidowane są procedury kupna „na oko” a stosuje się jedynie skup na wagę, iż zaprowadzono klasyfikację powszechnie stosowaną, iż udziela się daleko idącej pomocy hodowcom, iż wzrasta pozycja hodowcy małorolnego i średniorolnego, a to dzięki pomocy państwa ludowego wyrażonej tak poprzez walkę ze spekulacją jak i poprzez bezpośrednią pomoc udzielaną tym hodowcom (zaliczkowanie, premie itd.), iż zaczyna w sumie działać i wzmacniać się spójnia w sferze obrotu między miastem a wsią, między pracującym chłopstwem a klasą robotniczą.

Tego rewolucyjnego znaczenia tej polityki gospodarczej na tle okresu nie można zapomnieć i nie wolno nigdy niedoceniać. Jednocześnie należy stwierdzić, iż w omawianym okresie, a szczególnie na jego początku, dominowały cechy charakterystyczne dla okresu do 1949 r., mianowicie element nakazowości produkcji był za słabo zabezpieczony, uzależniony był jedynie dobrymi warunkami dla hodowców, które byłyby wystarczające wówczas, gdyby nie grały inne elementy zagospodarcze, cała treść zaostrzającej się walki wroga klasowego działającego wewnątrz jak i zewnątrz naszego kraju. Wróg klasowy znalazł pole działania dzięki pozycji warstwy kapitalistycznej na wsi w produkcji ogólnej, a szczególnie w produkcji towarowej, dzięki istniejącej dysproporcji między socjalistycznym przemysłem a rolnictwem itp. innym przyczynom.

Trudności drugiej połowy 1951 r. wskazały na konieczność rewizji tej polityki w kierunku dalszego udoskonalenia naszego systemu handlu socjalistycznego w celu szerszego rozbudowania i scementowania spójni nie tylko w sferze obrotu, ale i w sferze produkcji. Już ustawa z dnia 15 lutego 1952 r., wprowadzająca dostawy obowiązkowe oraz kontraktację nadwyżek, jak również skup planowy bez kontraktu, stanowiła przełom w polityce gospodarczej i była jakoby preludium do polityki skupu wyrażonej w uchwale Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r., która ma te ogromne walory, że ogarnia całokształt proble-

matyki skupu, dystrybucji, spożycia itp. Już przy uchwaleniu ustawy z dnia 15 lutego 1952 r. chodziło o to, aby ustalić nakaz produkcyjności dla wszystkich producentów i aby złamać sabotaż wroga klasowego w dziedzinie produkcji, aby położyć kres machinacjom zdążającym do załamania spójni między miastem a wsią na bazie planowej gospodarki i zastąpienia jej stosunkami obrotu i produkcji, które miałyby jedynie na celu wzbogacenie warstwy kapitalistycznej na wsi jak i spekulantów z miasta przy wielkim zubożeniu podstawowej masy pracującego chłopstwa i ludności pracującej miast. System ten, narzucony przez wroga klasowego, który nieustannie dążył do jego rozszerzenia, gdyby miał się utrzymać chociażby na krótko mógł wyrządzić olbrzymie szkody naszemu państwu ludowemu, gdyż godził w najbardziej dla naszego ustroju miarodajne dziedziny życia i pracy. Wąski stosunkowo jeśli chodzi o zakres działania wyłom w naszej polityce gospodarczej, dokonany przez wroga klasowego, nosił w sobie znamiona działalności jadowitej zmił, której ukąszenie gangrenuje cały organizm. Niecna działalność wroga klasowego na odcinku gospodarki mięsnej, w postaci tajnego uboju, nielegalnego handlu, sabotażu kontraktacji i dostaw, podważała podstawową zasadę prymatu produkcji w naszej polityce gospodarczej i pielegnowała praktykę realizacji zysków pomimo, a raczej właśnie dzięki ograniczaniu produkcji a rozkręcaniu spekulacji, godziła w nasz system płac, zarobków, w politykę społeczną, a szczególnie przeciwdziałała wysiłkom wszystkich uczciwych ludzi w naszym kraju budujących socjalizm.

System zapoczątkowany ustawą z dnia 15 lutego 1952 r., jak również różne inne formy przeciwdziałania naszej władzy ludowej, tak akcje związane z realizacją dwuletniego planu produkcji mięsa jak walka ze spekulacją, jak akcja kontraktacji 1952 r. należało tak rozbudować, aby nastąpiła koordynacja wysiłków, aby zapanowała konsekwencja uniwersalnego działania.

Rolę tę spełnia uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. i to stanowi o jej doniosłości dla całego naszego życia gospodarczego. Dlatego może i powinna ona być zaszerzegowana — jak to wyżej podkreśliśmy — do najbardziej podstawowych aktów ustawodawczych wyrażających naszą myśl ekonomiczną, nasz program polityczny na obecnym etapie rozwoju.

Aktyw naszych przedsięwzięć, tak w dziedzinie skupu jak i przetwórstwa oraz dystrybucji mięsa i przetworów z mięsa, winien przystąpić jak najaktywniej do jej realizacji z pełnym zrozumieniem jej wielkiego znaczenia dla dalszego rozwoju wszystkich dziedzin gospodarki mięsnej.

Przy jej realizacji należy przede wszystkim walczyć o najważniejsze jej cele, tak bezpośrednio przez nią stawiane jak i wynikające z jej ducha, z ducha epoki i zadań, dla realizacji których została powołana. Należy wszystko czynić, aby nastąpił jak największy wzrost produkcji hodowlanej, aby wzrosła również jakość produkcji żywca, jakość wytwarzanych produktów mięsnych. Hodowca żywca winien być uświadomiony co do wielkich możliwości, które stworzone zostały dla wzrostu hodowli, przy czym należy mu okazać jak najdalej idącą pomoc. Szczególnie należy dbać o to, aby wysiłki hodowcy spośród małego i średniorolnego chłopstwa były należycie wynagradzane, aby polityka pomocy państwa dla produkcji żywca jak i polityka rozwoju produkcji małego i średniorolnych chłopów była właściwie zgrana. Ma to swój wyraz w skali dostaw obowiązkowych jak i w polityce kontraktacji żywca, która winna być należycie zrealizowana. Należy również właściwie zrozumieć sens ustalenia form wielotorowego handlu i realizować naszą polity-

kę bez wykrzywień, realizując konsekwentnie zasady wyrażone w uchwale.

Pelna inicjatywa i przedsiębiorczość wszystkich ludzi naszego aparatu winna się stać czynnikiem efektywnej realizacji uchwały Rady Ministrów na odcinku gospodarki mięsnej. Od sprężystej pracy przy realizacji dostaw obowiązkowych, od właściwej pracy przy przeprowadzeniu kontraktacji na nowych korzystnych warunkach dla producenta żywca, przy tanim i szybkim wykonywaniu wszystkich zadań skupu i transportu żywca rzeźnego, przy energicznym i planowym przetwarzaniu surowca rzeźnego na wyroby według potrzeb konsumenta, przy kulturze handlu mięsem sieci dystrybucji, zależy efektywność realizacji uchwały na jednym z najważniejszych terenów jej zastosowania jakim jest niewątpliwie gospodarka mięsna kraju. Jest to praca, która ma poważne znaczenie dla budownictwa społeczeństwa socjalistycznego, jeden z najważniejszych frontów walki dla rozszerzenia i zintensyfikowania tego budownictwa.

Wielotorowe formy obrotu żywcem w 1953 r.

Obowiązkowe dostawy

Jak wiadomo, dostawy obowiązkowe zwierząt gospodarskich zostały wprowadzone ustawą z dnia 15 lutego 1952 r.

Ażeby ocenić zmiany w systemie dostaw obowiązkowych, jako podstawowej formy obrotu żywcem w roku bieżącym, należy wspomnieć o rozwoju ustawodawstwa w tej dziedzinie w ciągu 1952 r., a szczególnie dekret z dnia 10 grudnia 1952 r., który nakreślił zasady działania w roku bieżącym.

Ustawa z dnia 9 czerwca 1952 r. o zmianie ustawy o obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych (Dz. U. R. P. Nr 29, poz. 195) wprowadziła następujące zmiany: w ramach pozostałej części dostaw (tj. ponad 70% do wykonania jedynie w trzodzie), którą zobowiązany mógł wykonać w trzodzie, bydło rogatym, cielętach lub owcach — ustawa nowelizująca wprowadziła następujące zdanie: „na poczet pozostałej części obowiązkowych dostaw mogą być zaliczone zwierzęta hodowlane i użytkowe, nabyte przez przedsiębiorstwa państwowe, upoważnione do ich skupu”.

Powyższe stosuje się również do gospodarstw do 2 ha, które miały prawo wykonać obowiązek dostaw w dowolnych rodzajach zwierząt. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 24 maja 1952 r. (Dz. U. R. P. Nr 28, poz. 192) zmieniło rozpo-

ządzenie Rady Ministrów z dnia 15 marca 1952 r. w sprawie obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych przez spółdzielnie produkcyjne i ich członków oraz przez inne uspołecznione gospodarstwa rolne (Dz. U. R. P. Nr 15, poz. 91) w tym sensie, iż gospodarstwa państwowe, których plan gospodarczy nie przewiduje prowadzenia hodowli trzody chlewnej mogą wywiązać się w całości z obowiązku dostaw w bydło rogatym, cielętach, owcach lub drobiu.

Dekret z dnia 10 grudnia 1952 r. (Dz. U. R. P. Nr 48, poz. 318) o zmianie ustawy o obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych ustala zasady dostaw obowiązkowych w 1953 r. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 1952 r. (Dz. U. R. P. Nr 48, poz. 321) określa szczegóły wykonania ustawy z dnia 10 grudnia 1952 r.

Należy stwierdzić, iż wyżej wymienione akty ustawodawcze stanowią krok naprzód w dziedzinie rozbudowy systemu dostaw obowiązkowych przez szereg udogodnień gospodarczych. Po pierwsze, rozszerzają listę zwolnień z dostaw obowiązkowych jednostkami przykładowymi tuczu, włączając również poza tuczarniami przemysłowymi oddziały zaopatrzenia robotniczego. Ponadto zostały znacznie zwiększone ulgi dla gospodarstw, których grunty orne, łąki lub pastwiska V i VI klasy stanowią odnośny procent (30-40%, 40-50%, powyżej 50%). Dla tych gospodarstw

obniża się wysokość obowiązkowych dostaw o 20%, 30% lub 40% w stosunku do ogólnego obszaru. W 1953 r. będą przyjmowane na poczet dostaw obowiązkowych również zwierzęta hodowlane i użytkowe, zgodnie z porządkiem ustalonym przez cytowane rozporządzenie z dnia 9 czerwca 1952 r. Nowum stanowi możliwość dostarczenia w poczet dostaw obowiązkowych wełny owczej.

W celu rozbudowy produkcji hodowlanej wprowadzono udogodnienia dla gospodarstw, które wyspecjalizowały się w produkcji hodowlanej pewnego typu lub mają do tego odpowiednie warunki. „Gospodarstwa o obszarze użytków rolnych nie przekraczającym 5 ha — mówi § 10c Rozporządzenia Rady Ministrów — specjalizujące się w hodowli drobiu, mogą na podstawie zezwolenia władzy ustalającej wysokość zobowiązania wykonać obowiązek dostawy w drobiu“. Jak wiadomo, ulga w postaci dostawy w dowolnych rodzajach istniała jedynie odnośnie do gospodarstw do 2 ha, a to niezależnie od rodzaju ich gospodarstwa hodowlanego.

Rozszerzenie tego przepisu na wyspecjalizowane 5 hektarowe gospodarstwo należy zrozumieć jako wyraźne zachęcenie do rozwoju intensywnej produkcji hodowlanej w gospodarstwach mających ku temu warunki. Identycznie należy tłumaczyć sens innego artykułu o brzmieniu: „Gospodarstwa, w których łąki i pastwiska stanowią co najmniej 50% ogólnego obszaru użytków rolnych, specjalizujące się w hodowli określonego rodzaju zwierząt, mogą na podstawie zezwolenia władzy ustalającej wysokość zobowiązania wykonać obowiązek dostawy w dowolnych rodzajach zwierząt“ (§ 10d). Producent, który poświęca się specjalizacji w dziedzinie hodowli, znajduje więc współdziałanie ze strony państwa już w ramach systemu dostaw obowiązkowych. Akcja kontraktacji jak i w ogóle planowy skup bez kontraktów rozbudowują tę samą zasadę całym szeregiem środków natury ekonomicznej.

Kontraktacja nadwyżek

Kontraktacja 1953 r. jest dalszym ciągiem akcji kontraktacji lat poprzednich, jednocześnie zaś jest ona oparta na innych przesłankach, które stanowią dalszy krok naprzód w sensie udoskonalenia tego systemu. Już nie mówiąc o pierwszych pionierskich akcjach kontraktacji z okresu sprzed 1949 r. (mamy tu na myśli akcję kontraktacji znane jako akcje Nr 1 w 1946 r. oraz Nr 2-8 z 1948 r. na minimalne ilości), ale nawet w zestawieniu z masowymi akcjami kontraktacji 1949, 1950 i 1951 r., jak również z akcją 1952 r. po

ustaleniu systemu dostaw obowiązkowych — akcja kontraktacji 1953 r. wykazuje, iż pogłębiona została jej treść społeczno-gospodarcza i udoskonalone jej metody działania.

Pierwsze, pionierskie akcje kontraktacji zorganizowane były przez władze aprowizacyjne naszego kraju (Ministerstwo Aprowizacji i Handlu, Fundusz Aprowizacyjny) w warunkach działania tzw. wolnorynkowego systemu handlu żywcem, który opanowany był przez prywatnych handlarzy jak i przez różne pseudo-spółdzielnie w swej działalności nie o wiele się od nich różniące, w okresie, kiedy panował żywioł rynku o przeważających elementach kapitalistycznych. Kontraktacja 5000—10000 sztuk, tak ilościowo jak i rodzajowo, nie miała większego znaczenia nie tylko dla kształtowania się produkcji hodowlanej w kraju, ale również przeszła bez większego echa w obrocie. Kontraktacja ta nie tylko nie miała większego znaczenia dla produkcji i obrotu, ale słabo jeszcze powiązana była z całokształtem naszej problematyki gospodarczej i społecznej. W pewnym jednak stopniu spełniała ona już wówczas rolę pionierską w sensie zwracania uwagi na znaczenie tego systemu obrotu również w gospodarce mięsnej, tak jak i w innych dziedzinach gospodarki narodowej, gdzie już w tym okresie kontraktacja odgrywała poważną rolę, jak np. w dziedzinie kultur technicznych, szczególnie zaś przy kontraktacji buraka cukrowego.

Akcje masowe kontraktacji roku 1949 i lat następnych (do drugiej połowy 1951 r., a według systematyki naszego ustawodawstwa gospodarczego do 15 lutego 1952 r.) miały ogromne znaczenie dla rozwoju gospodarki mięsnej, gdyż zamknęły drogę dla szkodniczej działalności handlu prywatnego i pseudo-spółdzielni, stwarzając dla państwa formę ingerencji w sferze obrotu i powiązując w ten sposób produkcję hodowlaną z gospodarką planową poprzez planowe regulowanie tej produkcji w dziedzinie cen, zakresu i rodzaju produkcji itp. Kontraktacja ta odegrała dużą rolę we wzroście produkcji hodowlanej, aczkolwiek nie mogła stać się efektywnym czynnikiem przeciwdziałania tym poważnym trudnościom, które dojrzały i miały swój wyraz w drugiej połowie 1951 r. Dojrzała wówczas potrzeba zorganizowania dodatkowych form obrotu.

Kontraktacja nadwyżek 1952 r. obok systemu dostaw obowiązkowych miała również ogromne znaczenie dla rozwoju gospodarki mięsnej, jednakże czynnik atrakcyjności ekonomicznej nie grał tej roli, tak jak to ma miejsce w akcji kontraktacji nadwyżek 1953 r., co wynika z sytuacji wytworzonej w wyniku przyjęcia historycznej uchwały Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r.

Zwiększona atrakcyjność ekonomiczna akcji kontraktacji 1953 r. wynika po pierwsze z bezpośredniej kalkulacji cen żywca skupowanego drogą kontraktacji zróżnicowanych w kilku strefach kraju w zależności od potrzeb rozwoju hodowli w poszczególnych rejonach oraz z szeregu świadczeń państwa ludowego na rzecz hodowców zwiększających produkcję, co ma wyraz w kontraktacji nadwyżek. I tak przy skupie trzody mięsno-słoninowej drogą kontraktacji w 1953 r., poza cenami ustalonymi na odpowiednim poziomie przysługuje dostawcy prawo do nabycia 2 kg paszy treściwej i 4 kg węgla za każdy kilogram trzody zakontraktowanej i dostarczonej w okresie od 1 czerwca do 31 sierpnia oraz 4 m płótna za każdą dostarczoną sztukę o wadze co najmniej 86 kg. Przy zakontraktowaniu i dostarczeniu trzody chlewnej w okresie od 1 stycznia do 31 maja i od 1 września do 31 grudnia, odnośne świadczenia wynoszą: 1 kg paszy treściwej i 4 kg węgla za każdy kilogram trzody chlewnej oraz 4 m płótna za każdą dostarczoną sztukę o wadze co najmniej 80 kg. Ceny węgla i płótna nadto są niższe o 10% od cen obowiązujących w 1953 r., zaś pasze treściwe dostarczane są dostawcom po cenach niezmiennych, obowiązujących w 1952 r. Producenci zawierający umowy kontraktacyjne mają prawo do nabycia w postaci zaliczki na pomoc hodowlaną 50 kg paszy treściwej oraz 200 kg węgla za każdą zakontraktowaną sztukę. Ponadto zapewnione są producentom kontraktującym: bezprocentowy kredyt w wysokości 200 zł. za każdą zadeklarowaną do zakontraktowania sztukę, pierwszeństwo przy szczepieniu zakontraktowanych sztuk przeciw różnicy według ulgowej taryfy opłat, jak również pierwszeństwo przy uzyskaniu opieki i porady sanitarno-weterynaryjnej dla zakontraktowanych sztuk. Identyczne są korzyści przy kontraktacji innych rodzajów zwierząt. Przy kontraktacji trzody bekonowej są one jeszcze poważniejsze. Trzoda bekonowa kontraktowana jest w ramach planów kwartalno-miesięcznych, bez względu na to czy będzie ona dostarczana na dostawy obowiązkowe czy też na dostawy ponadobowiązkowe. Przewiduje się pomoc hodowlaną również w pierwszym wypadku. Pasze treściwe dostarczane są kontraktującym po cenie obowiązującej w 1952 r. w ilości 100 kg za sztukę zaliczoną do I klasy, 75 kg do II klasy itp. Przy dostarczeniu zaś sztuki bekonowej w ramach ponadobowiązkowych dostaw ilość pasz treściwych zwiększa się o 100%, wynosi bowiem 200 kg za sztukę zaliczoną do I klasy, 170 kg do klasy II itp. O ile okres dostaw wypada na okres 1 czerwca do 31 sierpnia, ilość pasz treściwych, którą producent może nabyć po wyjątko-

wo korzystnej cenie wzrasta do 250 kg za każdą sztukę klasy I i odpowiednio proporcjonalnie mniej na każdą sztukę zaliczoną do klas niższych. To zróżnicowanie ustalone jest w celu podniesienia jakości produkcji trzody bekonowej. Producenci mają ponadto prawo do nabycia 400 kg węgla i 4 metrów płótna za każdą całą sztukę dostarczoną w terminie ustalonym umową na ponadobowiązkowe dostawy.

Odpowiednio skalkulowane ceny i poważna pomoc hodowlana stosowane są również przy kontraktacji prosiąt i warchlaków, jak również przy wprowadzonej po raz pierwszy w 1953 r. kontraktacji cieląt rzeźnych.

Następnie należy stwierdzić, iż poza bezpośrednimi korzyściami w postaci cen i świadczeń, o których była wyżej mowa, atrakcyjność ekonomiczna zwiększona jest poważnie w wyniku ogólnej sytuacji wytwarzanej po uchwale Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r., która stworzyła sprzyjające warunki dla działania bodźców ekonomicznych tak w produkcji przemysłowej jak i w produkcji rolniczej, co rzutuje również na kontraktację, stwarzając dla niej bardzo poważne perspektywy rozwoju.

Kontraktacja tak zaplanowana na 1953 r. jak to w ogólnych zarysach przedstawiliśmy, jest istotnym uzupełnieniem systemu dostaw obowiązkowych nie tylko w sensie czynnika zwiększenia ilościowych wskaźników produkcji, co podnosi jednocześnie rentowność gospodarki hodowlanej, ale stawia również sobie cel — poprawę jakości sztuk. Kontraktacja staje się w 1953 r. czynnikiem oddziaływania na wskaźniki produkcyjne w dziedzinie zapewnienia odpowiedniej bazy surowcowej, o czym mówi wspomniana kontraktacja prosiąt i warchlaków, o czym mówi również stopniowanie pomocy hodowlanej w zależności od jakości sztuk bekonowych, o czym wreszcie mówią inne elementy umów kontraktacyjnych zwierząt gospodarskich w 1953 r., które referowane będą oddzielnie.

Rozwój kontraktacji od czynnika interwencji rynkowej, od akcji o charakterze doraźnym w celach aprowizacyjnych pierwszych lat do poważnego instrumentu rozwoju produkcji żywca w sensie ilości, jakości i asortymentu, stanowić będzie o rozwoju gospodarki mięsnej nie tylko na rok bieżący, ale i na lata następne.

Wolny obrót nadwyżkami mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego

W 1953 roku, zgodnie z postanowieniami uchwały Rady Ministrów z dnia 3 stycznia br., ma miejsce obrót mięsem pochodzącym z uboju

gospodarczego. Obrót ten dotyczy nadwyżek mięsa po wykonaniu obowiązkowych dostaw zwierząt.

Do sprzedaży detalicznej mięsa uprawnieni są producenci artykułów rolnych, spółdzielnie produkcyjne oraz członkowie spółdzielni produkcyjnych, którzy winni posiadać zaświadczenie wydane przez prezydium gminnej rady narodowej i gminnego delegata Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji o tym, że obowiązkowe dostawy zostały na dany kwartał przez zainteresowanego wykonane lub też, że nie podlega on obowiązkowi dostaw.

Do sprzedaży dopuszczone jest mięso wieprzowe, wołowe, cielęce i baranie, słonina, sadło, ozór, nogi i głowizna. Co do wędlin i wyrobów wędliniarskich, które wyprodukowane są na zlecenie producenta przez masarnie gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska“ i zaopatrzone są w odpowiednie plomby, wzgl. etykiety określające nazwę i adres zakładu, nazwę wędliny według receptury, miejsce wytwórni i datę produkcji — nie ma również żadnych ograniczeń w wolnej sprzedaży bezpośrednio konsumentom lub GSom.

Przepisy mówią o tym, iż sprzedaż mięsa konsumentom może odbywać się tylko w ramach obrotu detalicznego, w ilościach przeznaczonych do spożycia we własnym gospodarstwie domowym. Każdy nabywca może nabyć do 5 kg mięsa, przetworów mięsnych i tłuszczów łącznie. Nabywanie mięsa do dalszej sprzedaży jest zakazane. Stworzyłoby to pole dla działania spekulacji i nie dałoby też odpowiedniej ochrony zdrowia konsumenta.

Z tych samych powodów uregulowano również zagadnienie miejsca sprzedaży. Sprzedaż może się odbywać na targach, jarmarkach, bazarach i halach targowych. Sprzedający winni przestrzegać pewne obowiązujące przepisy sanitarno-higieniczne, winni być ubrani w czystą odzież, posiadać czyste ręce itp. Mięso samo winno być przykryte czystym papierem, względnie białym płótnem. Szczegółowo o wymogach weterynaryjnych piszemy w oddzielnej publikacji.

W celu okazania jak najdalej idącej pomocy producentom żywca, którzy po wykonaniu obowiązku dostaw biorą udział w obrocie detalicznym nadwyżkami mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego, jak również dla utrwalenia kultury handlu tego rodzaju, umożliwia im się korzystanie z urządzeń punktu sprzedaży, to jest

z wag, narzędzi rąbania, cięcia i sprzedaży mięsa, to jest toporów, tasaków, noży, fartuchów białych itp.

Co się tyczy cen, są one uzgadniane bezpośrednio między sprzedawcą a nabywcą. Z dotychczasowych wiadomości, uzyskanych z całego terenu kraju, ceny te kształtują się zgodnie z przewidywaniami w tej dziedzinie, to jest panuje tendencja zniżkowa, co jest zupełnie zrozumiałe, gdyż potwierdza to tezę o zwiększeniu się rentowności produkcji w miarę jej wzrostu. Jest to również dowodem dużego nasycenia rynku mięsnego przez jednostki handlu państwowego i spółdzielczego.

Powyższa forma handlu (referowana bardziej szczegółowo z powodu braku tej formy w latach poprzednich) jest dalszym czynnikiem wzrostu produkcji ogólnej i towarowej żywca. W poważnym stopniu sprzyja ona rozbudowie produkcji według asortymentów pożądaných przez konsumenta, może również mieć wpływ na podniesienie jakości produkcji. Stanowi ona zarówno jak i kontraktacja nadwyżek dodatkowy bodziec dla zwiększenia produkcji hodowlanej. Z natury rzeczy (z powodu układu systemu dostaw obowiązkowych, jak również struktury tych gospodarstw) stwarza ona możliwości rozbudowy produkcji mięsa przez gospodarstwa mało i średniorolnych chłopów, co należy uważać za jeden z pozytywnych objawów rozwoju tej formy sprzedaży. Poważna jest również w tej formie handlu rola spółdzielczości samopomocowej i tak zarówno w ich działalności handlowej, to jest w skupie, który przechodzi najczęściej przez te jednostki, jak również w ich dziale produkcyjnym (masarnie), który spełnia poważne zadania przy przerobie części mięsa na przetwory.

* * *

Kombinowane formy obrotu żywcem i mięsem stwarzają możliwości dla wszechstronnego i szerokiego rozwoju produkcji hodowlanej w kraju. Zadania aparatu przedsiębiorstw gospodarki mięsnej w dziedzinie realizacji dostaw obowiązkowych, kontraktacji nadwyżek oraz w pewnym zakresie również w obrocie nadwyżkami mięsa z uboju gospodarczego są tak poważne, iż należy od samego początku roku rozwinąć działalność, aby eliminować wszystkie niedociągnięcia, które mogą mieć miejsce w tej lub innej dziedzinie pracy, w tym lub owym rejonie, aby efekty pracy odpowiadały naszym potrzebom.

MGR STANISŁAW BUDA

Nacz. Wydz. Obrótu Zwierzętami Rzeźnymi
Centr. Urzędu Skupu i Kontrakcji
w Warszawie

Kontraktacja trzody mięsno-słoninowej w 1953 r.

Kontraktacja zwierząt rzeźnych, jako najbardziej korzystna dla chłopów forma zbytu wyprodukowanych nadwyżek towarowych ponad dostawy obowiązkowe, to dalsza realizacja wytycznych VII Plenum KC PZPR w sprawie wzmocnienia spójni między miastem a wsią, które nakazują: „rozszerzać masową kontraktację płodów rolnych i produktów hodowlanych przez Państwo, jako formę wypierania prywatnych pośredników z obrotu towarowego między wsią a miastem i formę umacniania spójni gospodarczej“.

Uchwała Prezydium Rządu z dnia 3 stycznia 1953 r. w sprawie rozszerzenia bazy hodowlanej zwierząt gospodarskich w r. 1953 oraz form i warunków skupu nadwyżek towarowych od producentów, którzy wykonali obowiązkowe dostawy, określa zasady kontraktacji trzody chlewnej mięsno-słoninowej i bekonowej na rok 1953.

Dodatkowym bodźcem do dalszego powiększenia hodowli zwierząt rzeźnych w gospodarstwach chłopskich są postanowienia uchwały dotyczące wolnorynkowego obrotu nadwyżkami mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego. Na bazie poważnego wzrostu hodowli w roku 1952 istnieją poważne możliwości wśród wszystkich chłopów zbytu nadwyżek, zarówno w formie kontraktacji na całe zwierzęta, sprzedaży nadwyżek w dostawach ponadobowiązkowych bez kontraktu jak i sprzedaży detalicznej mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego.

Należy pamiętać o słowach Przewodniczącego KC PZPR i Prezesa Rady Ministrów Bolesława Bieruta na VII Plenum KC PZPR, który powiedział: „Dostawy obowiązkowe obejmują i będą obejmować również na przyszłość tylko część towarowej produkcji gospodarstw chłopskich, a w żadnym wypadku nie całą produkcję towarową. Pozostałą część swej produkcji rolnik może wymieniać swobodnie na rynku w wolnej sprzedaży i nikt nie będzie go w tym krępował. Należy znieść stanowczo wszelkie przeszkody czy utrudnienia w sprzedaży przez rolnika jego produktów — jeżeli wypełnia on w oznaczonych terminach przypadające nań zobowiązania“.

Pomyślny rozwój kontraktacji trzody chlewnej w poprzednich latach jest dowodem, że ta forma skupu nadwyżek produkcji zwierzęcej przyczynia

się do znacznego rozszerzenia produkcji hodowlanej w gospodarstwach chłopskich.

Szeroką bazę dla stałego rozwoju produkcji hodowlanej stworzyły uchwały Prezydium Rządu z dnia 1 sierpnia 1951 r. oraz 22 listopada 1951 r. w sprawie warunków powszechnej kontraktacji i popierania hodowli trzody chlewnej na r. 1952, zapewniające rolnikom bardzo korzystne ceny, ale i szeroką pomoc hodowlaną za zakontraktowane i dostarczone w terminie zgodnie z umową nadwyżki trzody chlewnej. Wprowadzenie dostaw obowiązkowych zwierząt rzeźnych w dniu 15 lutego 1952 r. pogłębiło atrakcyjność kontraktacji, gdyż postawiło tych rolników w znacznie korzystniejszej sytuacji w stosunku do rolników niekontraktujących. Za zakontraktowane sztuki otrzymali oni bowiem nie tylko wszystkie korzyści wynikające z umowy, ale również zakontraktowane i zdane, w terminie do dnia 30 czerwca 1952 r. zgodnie z umową, tuczniki zaliczone im zostały na poczet dostaw obowiązkowych zwierząt rzeźnych. Z chwilą wprowadzenia dostaw obowiązkowych, uchwałą Prezydium Rządu z dnia 15 lutego 1952 r. nadwyżki trzody chlewnej ponad obowiązkowe dostawy zostały objęte kontraktacją na jeszcze korzystniejszych niż poprzednio warunkach. Tak więc rolnicy, którzy brali udział w kontraktacji, nie tylko bez trudu wywiązali się z obowiązkowych dostaw, ale w dalszym ciągu kontraktowali trzodę chlewną, stanowiącą nadwyżki po wykonaniu tych dostaw.

Uchwała Prezydium Rządu z dnia 3 stycznia 1953 r. określa następujące zasady i warunki kontraktacji nadwyżek trzody chlewnej mięsno-słoninowej na rok 1953.

Umowy kontraktacyjne na rok 1953, zarówno na dostawę trzody chlewnej mięsno-słoninowej jak i bekonowej, zawierane są tylko na całe sztuki trzody chlewnej z tym, że umowy na dostawę trzody mięsno-słoninowej zawierane są tylko na sztuki stanowiące nadwyżkę towarową ponad dostawy obowiązkowe, natomiast umowy na dostawę trzody bekonowej zawiera się na każdą sztukę typu bekonowego bez względu na to, czy będzie ona dostarczona na obowiązkowe dostawy czy też na dostawy ponadobowiązkowe.

Za trzodę mięsno-słoninową kontraktowaną i dostarczoną ponad dostawy obowiązkowe w terminach ustalonych umową rolnicy otrzymają:

a) zapłatę według nowego cennika skupu zakontraktowanej trzody chlewnej mięsno-słoninowej ponad dostawy obowiązkowe, obowiązującego od dnia 5 stycznia 1953 r. Nowe ceny są znacznie podwyższone i tak np. rolnik dostarczający zakontraktowanego tucznika wagi 120 kg w terminie, zgodnie z umową, otrzymał np. w grudniu 1952 r. w strefie B — 1.002 zł., natomiast w bieżącym roku za tucznika zakontraktowanego o tej samej wadze otrzyma 1.440 zł., różnica zatem na korzyść rolnika wynosi 438 zł.,

b) prawo do nabycia 4 kg węgla za każdy kilogram dostarczonego żywca,

c) prawo do nabycia 4 metrów płótna za każdego dostarczonego ponad dostawy obowiązkowe całego tucznika oraz

d) w okresie od 1 stycznia do 31 maja i od 1 września do 31 grudnia 1953 r. prawo do nabycia 1 kilograma paszy treściwej, a w okresie od 1 czerwca do 31 sierpnia 1953 r. — prawo do nabycia 2 kg paszy treściwej — za każdy kilogram wagi żywej dostarczonej sztuki.

Dostawcy zakontraktowanej trzody chlewnej ponad dostawy obowiązkowe mają prawo do nabycia wymienionych wyżej ilości pasz treściwych po cenach niezmiennych, obowiązujących w roku 1952, zaś węgla i płótna po cenach obowiązujących w roku 1953, zmniejszonych o 10%.

Każdy producent, zawierający umowę kontraktacyjną na dostawę trzody chlewnej, ma prawo do otrzymania jako pomoc hodowlaną zaliczki w ilości 50 kg paszy treściwej i 200 kg węgla na każdego zakontraktowanego tucznika.

Oprócz tego producentom kontraktującym trzodę chlewną zapewnia się prawo do korzystania z bezprocentowego kredytu na zakup prosiąt i środków produkcji w wysokości 200 zł. na każdą zadeklarowaną do zakontraktowania sztukę, pierwszeństwo przy szczepieniu zakontraktowanych sztuk przeciw różnicy wg ulgowej taryfy opłat oraz pierwszeństwo w uzyskaniu opieki i porady sanitarno-weterynaryjnej dla zakontraktowanych sztuk.

Umowy kontraktacyjne na dostawę trzody chlewnej mięsno-słoninowej ponad dostawy obowiązkowe zawierane będą w okresie od 5 stycznia do 30 listopada 1953 r., nie później jednak jak na jeden miesiąc przed terminem dostawy.

W miesiącu styczniu, lutym i marcu 1953 r. prowadzona będzie kontraktacja nadwyżek trzody mięsno-słoninowej z terminem dostawy od dnia 10 stycznia do 30 czerwca 1953 r.

Umowy kontraktacyjne mogą być zawierane tylko z tymi producentami, którzy nie posiadają

zaległości w dostawach obowiązkowych zwierząt rzeźnych za rok 1952 oraz zrealizowali za ubiegłe kwartały przypadającą na nich zgodnie z terminarzem dostawę obowiązkową na rok 1953.

Terminowe wywiązanie się rolnika z nałożonych dostaw obowiązkowych umożliwia mu zbycie nadwyżek towarowych w ramach kontraktu oraz korzystanie ze wszystkich przywilejów z kontraktu wypływających.

Kontraktacja trzody chlewnej winna zatem spełnić również rolę dodatkowego bodźca do terminowego wywiązywania się przez ogół rolników z obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych.

Nowe warunki kontraktacji trzody chlewnej mięsno-słoninowej na rok 1953 przyjęte zostały przez wszystkich producentów z należyтым zrozumieniem. Dowodem tego są liczne fakty samorzutnego zgłaszania się producentów, już w pierwszym dniu wprowadzenia nowych zasad, do gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w celu zawarcia umów kontraktacyjnych.

Od właściwego spopularyzowania zasad kontraktacji, od należytej operatywności aparatu kontraktującego zależy więc w poważnej mierze wykonanie ustalonych planów zawarcia kontraktów. W popularyzowaniu i wyjaśnianiu rolnikom zasad i korzyści z kontraktacji wypływających winny wziąć udział wszystkie organizacje społeczne działające na wsi, a w szczególności Związek Samopomocy Chłopskiej, Koła Gospodyń i Związek Młodzieży Polskiej.

Kontraktację trzody chlewnej mięsno-słoninowej przeprowadzają gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska” i agenci kontraktacji. Zadaniem więc wojewódzkich zarządów gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska” winno być w pierwszym rzędzie jak najszybsze uzupełnienie brakującej kadry agentów kontraktacyjnych, poinstruowanie dokładnie agentów o nowych zasadach kontraktacji oraz stałe kontrolowanie ich pracy na tym odcinku.

Do akcji prowadzenia kontraktacji trzody chlewnej winien energicznie przystąpić od samego początku roku jak najszybszy aktyw gospodarczego aparatu skupu i współdziałać w tym zakresie ściśle z gminnymi spółdzielni „Samopomoc Chłopska”.

Należy uczynić wszystko, aby kontraktacja dała te pozytywne wyniki, które niezbędne są dla dalszego rozwoju naszej gospodarki narodowej, do dalszego rozwoju hodowli w gospodarstwach chłopskich oraz do dalszego wzmocnienia spójni gospodarczej między miastem a wsią.

TADEUSZ SZELĄŻEKV—Prezes Zarz. Gł. C.R.S.
do spraw produkcji i usług
w Warszawie

Zadania Zakładów Przetwórstwa Mięsnego C. R. S. w obrocie mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego

Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. stawia nowe, poważne zadania przed masarniami spółdzielczości zaopatrzenia i skupu.

Zadania te wynikają z nowej roli, jaką w wyniku dopuszczenia do udziału w obrocie mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego spełniać będą Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”.

Uchwała Rady Ministrów mówi: „producenci rolni mogą — po wykonaniu obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych, przypadających na dany kwartał — sprzedawać w obrocie detalicznym bez żadnych ograniczeń odpowiadające wymogom sanitarno-weterynaryjnym mięso zwierząt rzeźnych z własnego gospodarstwa na wyznaczonych do tego targowiskach, bazarach i halach targowych — bezpośrednio konsumentom indywidualnym lub gminnym spółdzielniom”.

Pierwszym więc zadaniem Gminnych Spółdzielni będzie przyjście z pomocą producentom rolnym w dokonywaniu uboju w warunkach odpowiadających wymogom sanitarno-weterynaryjnym, poprzez szeroko rozbudowaną, sprawnie działającą sieć usługową pracujących punktów uboju.

Zadanie drugie, to ułatwienie producentom rolnym przerobu mięsa na wędliny. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 3 stycznia 1953 r., w sprawie detalicznego obrotu mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego, zezwala na sprzedaż wędlin wyprodukowanych w masarniach Gminnych Spółdzielni, odpowiednio oznakowanych plombami, bądź etykietami. Umożliwienie producentowi rolnemu przerobu mięsa na wędliny nakłada więc na Gminne Spółdzielnie obowiązek dokonywania usługowego przetwórstwa w masarniach spółdzielczych.

Bezpośredni udział spółdzielni w obrocie mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego nakłada obowiązek szybkiego przygotowania i sprawniej pracy punktów zakupu mięsa od producenta, właściwego przechowywania, przygotowania do sprzedaży bądź w stanie surowym, bądź w przetworach oraz przygotowania i sprawniej pracy punktów sprzedaży detalicznej.

W wykonaniu tych zadań bardzo poważna rola przypada zakładom masarskim Gminnych Spółdzielni.

Technika obrotu mięsem, szczególne przepisy określające warunki tego obrotu, konieczność bezpośredniego udziału w obrocie pracowników należycie zawodowo przygotowanych, wreszcie potrzeba ścisłej współpracy aparatu handlu z aparatem produkcji powodują, że wkład pracy pionu masarskiego Gminnych Spółdzielni, w oparciu o przygotowaną zawodowo kadrę pracowniczą, właściwie wykorzystującą i uzupełniającą wyposażenie techniczne zakładów i magazynów, tak w pracach przygotowawczych jak i w ciągłym realizowaniu postanowień Uchwały Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r., musi być bardzo poważny.

Szczegółowe wytyczne pracy poszczególnych komórek organizacyjnych PZGS i GS ustalone zostały w Zarządzeniu i Instrukcji Centrali Rolniczej, będących w posiadaniu każdej spółdzielni. Wykonanie Zarządzenia na odcinku organizacji usługowych punktów uboju, przetwórstwa, punktów zakupu i magazynowania mięsa, sprowadza się do szybkiego, operatywnego zorganizowania tych czynności, w oparciu o istniejące, czynne zakłady masarskie. Przed Gminnymi Spółdzielniami staje zadanie szybkiego, poważnego rozszerzenia sieci zakładów masarskich w pierwszym rzędzie drogą uruchomienia istniejących na terenie wsi nieczynnych zakładów masarskich.

Konieczne jest również zastosowanie nowych form organizacyjnych, zapewniających pełną obsługę wsi w zakresie usług i sprawne działanie własnej sieci handlowej, dokonującej obrotu mięsem.

W pracy tej wykorzystać winny placówki terenowe doświadczenia spółdzielni województwa gdańskiego i koszalińskiego, które uzupełniają niedostateczną sieć stałych zakładów organizowaniem objazdowych ekip ubojowych, obsługujących zgodnie z planem ustalonym w porozumieniu z Gminną Radą Narodową kolejno poszczególne miejscowości.

Konieczne jest, do czasu pełnej rozbudowy sieci masarni, powiększenie zdolności produkcyjnej istniejących zakładów i zapewnienie obsługi w zakresie usługowego przerobu producentom rolnym z gmin najbliższej położonych.

Konieczne jest przygotowanie dodatkowych punktów zakupu mięsa od producentów rolnych

w nadających się do tego pomieszczeniach, odpowiednie przystosowanie i wyposażenie tych pomieszczeń, zapewnienie właściwych warunków przechowania mięsa i jego transportu.

Punkty te w tych wszystkich gminach, które nie posiadają masarni spółdzielczych, winny obok działalności handlowej spełniać rolę punktu przyjęcia mięsa do przerobu usługowego, celem zaoszczędzenia rolnikowi czasu potrzebnego na przebycie drogi do odległej niejednokrotnie masarni.

Nowe, poważnie zwiększone zadania placówek masarskich powodują konieczność dokonania poważnej rozbudowy magazynów mięsa, właściwego ich wyposażenia.

Prymitywne wyposażenie ogromnej większości zakładów, niedostateczne pomieszczenia magazynowe, brak wyposażenia chłodniczego, muszą

być poprzez wielki wkład własnej pracy i właściwe wykorzystanie środków, jakimi dysponują Gminne Spółdzielnie, uzupełnione, rozbudowane tak, aby realizacja zadań stawianych przed spółdzielczością zaopatrzenia i skupu nie tylko była w pełni możliwa, ale żeby przebiegała w sposób jak najwłaściwszy, z całkowitym wykluczeniem marnotrawstwa, czy narażeniem konsumenta na zakup mięsa gorszej jakości.

Wykonywanie nowych zadań wynikających z Uchwały Rady Ministrów wymaga od aparatu pracowniczego zakładów masarskich Gminnych Spółdzielni dużego i ciągłego wysiłku.

Zakłady przetwórstwa mięsnego spółdzielczości zaopatrzenia i skupu — nowe zadania stojące przed nimi w świetle Uchwały Rady Ministrów, gwarantującej dalszą stałą poprawę warunków materialnych ludności pracującej — wykonać muszą jak najlepiej.

LEK. WET. JÓZEF STRYCNIEWICZ

St. Radca w Centralnym Zarządzie Weterynarii
w Warszawie

Zadania służby weterynaryjnej w obrocie mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego

W związku z uchwałą Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. dotychczasowy rynek mięsny zostanie znacznie rozszerzony.

Rozpatrując to zagadnienie ze stanowiska służby weterynaryjnej należy stwierdzić, że idzie ono w trzech kierunkach, a mianowicie:

a) w kierunku zwiększenia mięsnej masy towarowej — przez dopuszczenie do obrotu mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego,

b) w kierunku powiększenia ilości miejsc sprzedaży mięsa — przez organizowanie nowych miejsc sprzedaży na targach, jarmarkach, bazarach itp. oraz,

c) w kierunku powiększenia liczby osób uprawnionych do sprzedaży mięsa — przez dopuszczenie producentów rolnych do dokonywania wyrebu i sprzedaży mięsa z uboju gospodarczego.

Mięsna masa towarowa, pochodząca z uboju gospodarczego i dopuszczona do obrotu, musi — w myśl uchwały Rady Ministrów — odpowiadać wymogom sanitarno-weterynaryjnym. Podstawowym wymogiem sanitarno-weterynaryjnym dla mięsa dopuszczonego do obrotu jest poddanie takiego mięsa urzędowemu badaniu przez organ weterynaryjny i uznanie go przy tym badaniu za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Spełnie-

nie tego podstawowego wymogu sanitarno-weterynaryjnego przez producentów rolnych, zamierzających dokonać uboju gospodarczego w celu wprowadzenia mięsa do obrotu rynkowego, nie powinno napotykać na żadne trudności, gdyż organizacja urzędowego badania mięsa obejmuje cały kraj, a rozmieszczenie organów weterynaryjnych przeprowadzających badanie jest dostosowane do potrzeb ludności.

Wymagać to jednak będzie zwiększenia pracy ze strony organów badania, co może spowodować jeszcze trudności zwłaszcza na terenach, na których z powodu braku rzeźni ubój gospodarczy będzie dokonywany w zagrodach posiadaczy zwierząt. W tych przypadkach zadanie służby weterynaryjnej polegać będzie na usprawnieniu pracy organów badania przez wyznaczenie — w porozumieniu z prezydium właściwej rady narodowej — dla kilku sąsiadujących z sobą miejscowości jednego dnia w tygodniu (lub w dłuższym okresie czasu), w którym to dniu organ weterynaryjny mógłby przeprowadzić badanie większej ilości zwierząt bez zbędnej straty czasu na przejazd.

Dalsze wymogi sanitarno-weterynaryjne wynikają z przepisów o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa. Przepisy te — z małymi wyjąt-

kami — znajdują takie samo zastosowanie w odniesieniu do mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego jak i w odniesieniu do mięsa z uboju przemysłowego.

Wyjątki wprowadzone zarządzeniem Ministra Rolnictwa z dnia 8 stycznia br. polegają na tym, że na przewóz mięsa z uboju gospodarczego nie wydaje się świadectwa w/g wzoru urzędowego, lecz umieszcza się na zaświadczeniu, wydanym posiadaczowi zwierzęcia przez prezydium gminnej rady narodowej i gminnego delegata CUS (stanowiącym podstawę do dokonania uboju gospodarczego), odpowiednią adnotację podając m. in. także datę uboju. Oprócz tego mięso z uboju gospodarczego powinno być znakowane większą ilością odbitek pieczęci niż mięso z uboju przemysłowego.

Uruchomienie nowych miejsc sprzedaży mięsa na targach, jarmarkach i na bazarach wymaga uprzedniego urządzenia ich i wyposażenia. Jeśli chodzi o same miejsca sprzedaży, to zagadnienie to pod względem sanitarnym należy do służby zdrowia. Natomiast co do urządzenia i wyposażenia pomieszczeń przeznaczonych do przeprowadzania kontroli sanitarno-weterynaryjnej mięsa przywożonego, służba weterynaryjna powinna współdziałać z właściwymi władzami i instytucjami w kierunku należytego urządzenia stano-

wisk sprzedaży pod względem sanitarnym oraz technicznym.

Wykonywanie kontroli sanitarno-weterynaryjnej mięsa przywożonego jest ważnym i odpowiedzialnym zadaniem służby weterynaryjnej.

Dopuszczenie do wykonywania wyrebu i sprzedaży mięsa przez producentów rolnych, którzy z natury rzeczy nie posiadają koniecznego przygotowania fachowego w zakresie obrotu mięsem i przez nieumiejętne postępowanie mogliby spowodować jego zepsucie wymaga, aby osoby te były odpowiednio pouczane o zasadach obchodzenia się z mięsem w czasie transportu, przechowywania i sprzedaży. Obowiązek takiego pouczenia został zarządzeniem Ministra Rolnictwa z dnia 8 stycznia br. nałożony na organa weterynaryjne dokonujące urzędowego badania mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego.

Powyżej nakreślone zadania są pierwszymi ogólnymi zadaniami służby weterynaryjnej w początkowym okresie obrotu mięsem pochodzącym z uboju gospodarczego. W dalszym etapie rozwojowym tego zagadnienia niezawodnie wynikną dla służby weterynaryjnej dalsze zadania, które będą mieć na celu stałe polepszanie warunków sanitarnych uboju gospodarczego i obrotu mięsem pochodzącym z tego uboju.

MGR ANTONI KOMAR

Inspektor Głównego
Urzędu Wąg
w Warszawie

Znaczenie wagi w obrocie żywcem

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego ustalając ceny skupu zwierząt rzeźnych dostarczanych przez producentów-rolników, oparło ocenę żywca nie tylko na podstawie jego jakości, ale również na wadze, np. świnia, aby mogła być zaliczona do klasy V, winna być typu mięsno-słoniowego i mieścić się wagowo w granicach od 135 do 160 kg, albo inny przykład — do klasy I zaliczyć można cielęta, które przekroczyły wagę żywą 50 kg i odpowiadają wymogom co do kondycji.

W związku z powyższym wszystkie miejsca skupu, na których dokonywany jest skup zwierząt od producentów, jak również wszystkie miejsca przekazywania żywca przez państwowy aparat skupu dystrybutorom — muszą być zaopatrzone w wagi.

Wagi winny być przystosowane do towaru jaki ma być na nich ważony, a więc nadawać się dla

żywca. Nie mogą to być jednak wagi zbyt małe, tj. o zbyt małej nośności, jak również i zbyt duże. Niestety w praktyce spotykamy się z różnymi rodzajami wag, bardzo często nie nadającymi się do ważenia żywca, na przykład zwykle dziesiętne wagi albo wagi wozowe 3-tonowe, a nawet większe. Jasną jest rzeczą, że zarówno wagi zbyt małe jak i wagi zbyt duże absolutnie nie nadają się do dokładnego ważenia zwierząt. Jeszcze waga dziesiętna mogłaby być używana, ale tylko dla małych zwierząt, natomiast wagi 3-tonowe i większe, przy ważeniu tych zwierząt wykazują błędne wyniki i dlatego do ważenia sztuk pojedynczych nie mogą być używane.

Z uwagi na koszty nie można stosować dwóch rodzajów wag i dlatego na miejscach obrotu żywcem powinna być jedna waga nadająca się do ważenia wszystkich rodzajów zwierząt. Taką wagą jest waga bydlęca i z nią najczęściej spotykamy się w terenie.

Z powyższego wynika jak ważną rolę spełnia waga w obrocie zwierzętami i dlatego wiadomości dotyczące obsługi wag winien posiadać każdy rolnik i każdy pracownik obrotu żywcem.

I. Tarowanie

Wagi bydlęce (nieobciążone) powinny być przed każdym ważeniem dokładnie wytarowane za pomocą tarownika, gdyż przy każdym ważeniu pomost wagi zostaje przez zwierzęta zanieczyszczony i stale jest mokry, co wpływa ujemnie na dokładność ważenia. Przy tarowaniu wag dzieciętych i setnych wszystkie odważniki winny być zdjęte z szalki odważnikowej, a sama szalka powinna wisieć spokojnie (nie chwiać się). Przy tarowaniu wag przesuwnikowych, włącznikowych i rolkowych, należy wszystkie skale dodatkowe ustawić w położeniu zerowym, a po wytarowaniu wagi należy tarowniki mocno podkręcić. Wagi z wyłącznikiem należy ponadto przed każdym tarowaniem co najmniej jeden raz włączyć i wyłączyć.

Wagi nieobciążone są wówczas dokładnie wytarowane, gdy wskazówka, wskaźniki (repery, języczki) wagi itp. wahają się swobodnie i stale wracają do punktu zerowego.

Jeżeli wskazania wagi nieobciążonej zmieniają się, to zachodzi jakaś przyczyna, która powoduje niedokładność. W takim wypadku powinien wagowy przede wszystkim sprawdzić czy wszystkie części mechanizmu wagowego znajdują się na właściwym miejscu, czy nie ma gdzie tarcia lub czy pomost wagi nie opiera się o coś. Następnie należy stwierdzić czy pomost wagi wszystkimi czterema rogami spoczywa na nożach. W tym celu należy ustawić dwie dorosłe osoby, możliwie o dużej wadze i kolejno zważyć bardzo dokładnie, najpierw w środku pomostu wagi, następnie w pobliżu czterech rogów pomostu wagi. Waga powinna wykazywać w przybliżeniu równy ciężar tych osób na wszystkich pięciu punktach.

Jeżeli waga na jednym z rogów daje wskazanie widocznie różniące się od wskazania na środku pomostu, to jest to dowodem, że pomost w tym rogu nie spoczywa na nożach. W takim przypadku należy pomost podnieść, ustawić (zawiesić) na właściwym miejscu i powtórzyć sprawdzanie w sposób podany wyżej.

Jeżeli mimo usunięcia ustalonej przyczyny wytarowanie nieobciążonej wagi stanie się niemożliwe, wówczas musi wagowy poddać ją skontrolowaniu przez zakład naprawy wag, albo zgłosić wagę do sprawdzenia do urzędu miar.

II. Prawidłowe ważenie

Prawidłowe i dokładne ważenie żywych zwierząt wymaga ze strony wagowego dużej staran-

ności. W czasie ważenia, wszystkie znajdujące się przy tym osoby postronne muszą pozostać z dala od wagi, w odległości co najmniej jednego metra.

Dobre światło przy wadze bydlęcej jest również jednym z warunków dokładnego ważenia oraz dokładnego wpisywania wyników ważenia do poświadczeń i książki odważień.

Małe zwierzęta żywe o wadze poniżej 50 kg nie powinny być odważane pojedynczo na dużych wagach bydlęcych. Jeżeli już zajdzie konieczna potrzeba odważenia małego zwierzęcia na dużej wadze, to należy zwierzę ustawić na środku pomostu. Tego rodzaju wagi mogą jednak być użyte do tego celu tylko w przypadkach wyjątkowych, gdy nie ma pod ręką wag mniejszych, w żadnym jednak wypadku nie można takich odważień dokonywać na wagach wozowych.

Po dokładnym wytarowaniu wagi wprowadza się zwierzę na pomost i jeżeli waga posiada ogrodzenie i drzwi, to drzwi należy zamknąć. Wagi posiadające urządzenia do wyłączania powinny być przed wprowadzeniem zwierzęcia na pomost wyłączone. Liny, pasy itp., służące do prowadzenia zwierząt, nie mogą być w czasie ważenia trzymane, lecz muszą być puszczone i spoczywać zupełnie swobodnie na zwierzęciu lub na pomoście wagi.

Jeżeli zwierzę jest niespokojne i w czasie ważenia musi być trzymane na linie — czego należy w miarę możliwości unikać — wówczas trzeba zwrócić baczną uwagę na to, aby głowy zwierzęcia nie ściągać ani w górę, ani w dół, gdyż wpływa to ujemnie na wynik ważenia.

Wagę bydlęcą z wyłącznikiem należy po każdym ważeniu wyłączyć. Po wpisaniu wyniku ważenia do poświadczenia ważenia lub do książki odważień, należy zwierzę spokojnie z pomostu wyprowadzić.

Jeżeli w czasie ważenia pomost wagi został zanieczyszczony, to należy przed następnym ważeniem pomost oczyścić.

Waga musi być co najmniej po dwóch odważaniach na nowo wytarowana.

III. Utrzymywanie wag i obchodzenie się z nimi

Ponieważ wartość pieniężną zwierząt rzeźnych ustala się na podstawie wyników ważenia, a te są zależne nie tylko od dokładności wagi ale i od dokładności ważenia, przeto rola jaką spełnia wagowy ma bardzo doniosłe znaczenie.

Utrzymywanie wag bydlęcych w takim stanie, aby można było na nich zawsze dokładnie odważyć, jest z punktu widzenia gospodarki narodowej w odniesieniu do handlu i obrotu zwierzętami rzeczą wielkiego znaczenia.

Jak wykazuje doświadczenie wagi bydlęce stają się niedokładne nie tyle wskutek wielkiej ilości odważań, a więc naturalnego zużycia, ile wskutek złego ustawienia, niewłaściwego obchodzenia się z nimi i nieutrzymywania ich w należyтым stanie.

Dlatego bardzo ważnym obowiązkiem wagowego jest znać dokładnie wagi jemu przydzielone, obsługiwać je prawidłowo i utrzymywać je stale w należyтым porządku. Stosując się do poniższych wskazań można utrzymać wagi bydlęce w stanie przepisowej (ustawowej) dokładności przez długi czas.

1. Wagi bydlęce powinny zawsze znajdować się w stanie wolnym od kurzu, brudu, wody, słomy, różnych odpadków itp. i dlatego po ukończonym ważeniu wagę gruntownie oczyścić, pamiętając przy tym, że do czyszczenia nie można używać żadnych ostrych i żrących środków.

Specjalne doły, w których wagi bydlęce są ustawiane, powinny być zawsze dobrze odwadniane przez kanały odpływowe.

Podłoga, na której są ustawione wagi powinna być od czasu do czasu uprzątnięta i to nie tylko obok wagi, lecz również pod wagą, gdyż dźwignie wagi, opierając się na śmieciach nagromadzonych pod pomostem wagi, spowodują niedokładność ważenia. Po każdym uprzątnięciu podłogi pod wagą należy wagę na nowo ustawić według pionu lub poziomnicy.

2. Skalę główną i skale dodatkowe u wag przesuwnikowych oraz inne części wagi nie pokryte farbą lub lakierem należy w celu ochrony przed rdzewieniem powlec od czasu do czasu cienką warstwą tłuszczu nie zawierającego w sobie kwasów lub oliwą.

Noży i łożysk nie należy w zasadzie natłuszczać, gdyż kurz przedostający się do tych części w połączeniu z tłuszczem tworzy twardą warstwę, która wpływa ujemnie na swobodę wahań tych części, co pociąga za sobą niedokładność wskazywania wagi.

Tylko noże podpomostowe, po dokonanej naprawie wag bydlęcych przez zakład naprawy, należy powlec cienką warstwą odpowiedniego tłuszczu celem ochrony przed rdzewieniem. Czyszczenie części konstrukcyjnych może być dokonywane tylko przez fachowców.

Wręby w skali głównej wag przesuwnikowych powinny być stale utrzymywane w czystości. Czyszczenia wrębów należy dokonywać za pomocą odpowiednio zastruganego kawałka drzewa, na który można nawinąć szmatkę, w żadnym razie nie należy przy tej czynności posługiwać się nożem, śrubokrętem, a zwłaszcza pilnikiem.

3. Celem ochrony wagi przed rdzą należy

w miarę potrzeby uzupełniać farbę lub lakier, którymi pokryte są części metalowe. Noży ani łożysk nie wolno jednak w żadnym wypadku pokrywać ani farbą, ani lakierem.

Drewniane części wagi należy również co pewien czas pokrywać farbą lub lakierem, a to w celu ochronienia ich przed zgubnymi skutkami działania wpływów atmosferycznych.

4. Przy wagach zaopatrzonych w tłumiki (wagi uchylne i rolkowe), cylindry tłumików muszą być stale napełnione potrzebną ilością odpowiedniego płynu (gliceryna, oliwa) i działać prawidłowo.

5. W razie zaistnienia jakichkolwiek zmian w nożach, łożyskach lub innych istotnych częściach mechanizmu wagowego, jak w skalach, odważnikach wyłącznikowych, przyrządach uchylnych, jak również w razie odpadnięcia lub zerwania plomb zabezpieczających te mechanizmy, należy zwracać się do urzędu miar z zapytaniem i zastosować się ściśle do otrzymanych zleceń.

IV. Naprawa wag

Jeżeli mimo starannego obchodzenia się z wagą i utrzymywania jej w dobrym stanie powstaną wątpliwości co do jej wskazań, a przyczyny tego nie można ustalić przez wytarowanie, to wagę oddać do naprawy do zakładu naprawy wag, chociażby nawet cecha legalizacyjna nie straciła jeszcze swej ważności.

Zewnętrznymi oznakami niedokładności wagi są:

a) duże zmiany wahań, tak w stanie obciążonym jak i w stanie nieobciążonym. Stan ten daje się stwierdzić przy wagach posiadających wyłączniki przez kilkakrotne włączenie i wyłączenie wagi, a przy wagach bez wyłącznika — przez kilkakrotne rozruszanie pomostu wagi. Po każdej z tych czynności należy sprawdzić o ile wskazania wagi różnią się między sobą:

b) zmniejszenie się czułości wagi. Na wagę obciążoną ładunkiem około 500 kg dokłada się dodatkowo obciążenie równe 1/1000 tego ładunku tj. 0,5 kg. Pod wpływem tego dodatkowego obciążenia wskaźniki wagi (repery, wskazówki) powinny wychylić się co najmniej o 2 milimetry. Jeżeli wychylenie jest mniejsze, to oznacza to, że waga nie posiada przepisanej czułości.

Przyczyną tych objawów jest najczęściej uszkodzenie noży, łożysk lub innych istotnych części mechanizmu wagowego.

Każdy wagowy powinien wiedzieć, że wagi można oddawać do naprawy tylko fachowcom, tj. zakładom naprawy wag i że po każdej naprawie należy zgłosić wagę do legalizacji do urzędu miar.

JÓZEF CZECH

Dep. Prod. Zwierz.
Ministerstwa Rolnictwa
w Warszawie

Imponujący rozwój hodowli trzody chlewnej w spółdzielniach produkcyjnych

Spółdzielnie Produkcyjne w miarę wzrastania ich liczebności i spoistości wewnętrznej odgrywają coraz większą rolę na odcinku produkowania mięsa, a zwłaszcza mięsa wieprzowego, tłuszczów, mleka, jaj i wełny. Od 1950 r. krzywa wzrostu pogłowia zwierząt gospodarskich w spółdzielniach produkcyjnych idzie nieprzerwanie w górę, przy czym jest rzeczą znaną, iż także w 1952 r., a więc w roku, w którym tempo liczebnego wzrostu spółdzielni było wyjątkowo duże, procentowo biorąc tempo wzrastania pogłowia zwierząt było jeszcze większe. Jeśli np. wskaźnik wzrostu liczby spółdzielni typu II, III i I-b pod koniec trzeciego kwartału 1952 r. w porównaniu z ostatnim kwartałem 1951 r. wyniósł 132, to w tym samym okresie wskaźniki wzrostu pogłowia wynosiły: dla bydła 163, dla trzody chlewnej 267 (w tym dla macior 244) i dla owiec 269.

Chłopi spółdzielcy szybko zorientowali się, że główną podstawą, na której trzeba opierać wysoki dochód z gospodarstwa rolnego, jest chów trzody chlewnej. W żadnym innym dziale hodowli gospodarskiej nie ma takich możliwości podnoszenia produkcji i dochodowości jak w dziale chowu trzody chlewnej, oczywiście z jednym tylko zastrzeżeniem, mianowicie, że w żadnym innym dziale produkcji zwierzęcej fachowa wiedza oraz bezpośrednia opieka i troskliwość hodowcy nie odgrywa tak wielkiej roli jak właśnie w dziale chowu trzody chlewnej. Przede wszystkim w żadnym innym dziale nie ma tak szerokiego wachlarza pasz od najdroższych do najtańszych w gospodarstwie jak w żywieniu trzody chlewnej, a poza tym w żadnej innej gałęzi produkcji nie można osiągnąć tak szybkiego obrotu jak w trzodzie chlewnej. Umiejętność zastępowania w karmieniu trzody pasz drogich, jak np. zboże i ziemniaki, paszami tanimi, jak różnego rodzaju odpadki roślinne, zielonki, chwasty itp., stwarza możliwości daleko idącego podniesienia liczby trzody chlewnej w każdym gospodarstwie rolnym, względnie przy dużej umiejętności prowadzenia chowu można znacznie przyspieszyć tuczenie trzody, co pozwala na skrócenie cyklu wychowu i przyspieszenie obrotu. A jest przecież

rzeczą jasną, że sztuka, która osiągnie 100 kg żywej wagi np. w ósmym miesiącu życia zużyje mniej paszy, a więc daleko lepiej się kalkuluje niż ta, która tę samą wagę osiąga dopiero po roku.

Nie we wszystkich jeszcze spółdzielniach produkcyjnych spotyka się właściwe umiejętności prowadzenia chowu trzody chlewnej. Ale prawie we wszystkich starszych spółdzielniach, zwłaszcza w tych, w których zorganizowane są stałe brygady hodowlane, w których brygadziści (względnie brygadzystki) przeszli specjalne kursy fachowe, poziom chowu trzody jest wysoki i odróżnia się korzystnie od tego jaki spotyka się w małych indywidualnych gospodarstwach, o czym zresztą najlepiej świadczą same wyniki.

Weźmy dla przykładu kilka spółdzielni nie najbardziej wzorowych, tj. nie wybieranych specjalnie.

Spółdzielnia produkcyjna w Krzyżankach, pow. Gostyń, woj. poznańskie, (założona w 1950 r.) posiada 204 ha użytków rolnych. Już pod koniec 1950 r. ma ona 33 sztuki bydła (w tym 16 sztuk z wniesionych wkładów i 14 szt. z przychówku). W 1951 r. liczbę bydła powiększa ona do 42, zaś liczbę trzody chlewnej do 65 przy odstawieniu do punktów skupu 63 sztuk. Pomimo wypadków padnięć w r. 1952 spółdzielnia rozszerza chów trzody, przy czym odstawia 82 sztuki zgodnie z planem gospodarczym.

Łącznie z trzodą przyzagrodową spółdzielnia osiągnęła obsadę ponad 90 sztuk na 100 ha użytków rolnych, czego nie osiągnano nawet w intensywnie prowadzonych gospodarstwach indywidualnych.

Oczywiście w niedługim czasie liczba trzody zespołowej w Krzyżankach podniesiona będzie prawie dwukrotnie.

Nie mniejsze rezultaty w hodowli świń osiąga spółdzielnia produkcyjna Śliwice, pow. Nysa, woj. opolskie. Założona w 1949 r. na 265 ha użytków rolnych ma ona już pod koniec 1950 r. 39 szt. bydła i 40 szt. trzody chlewnej, a w pierwszym półroczu 1952 r. posiada 80 sztuk bydła — w tym 51 krów, 85 szt. trzody chlewnej — w tym

12 szt. pięknych racjonalnie chowanych macior oraz 40 szt. owiec. W tejże spółdzielni brygada hodowlana w drodze specjalnych zabiegów racjonalizatorskich, m. in. stosując intensywne żywienie macior prośnych, uzyskuje niezwykle zadowalające rezultaty, bo przeciętnie 24 szt. prosiąt odchowanych od 1 maciory w ciągu roku.

W Śliwicach osiągnięto poza tym dużą zdrowotność inwentarza dzięki przestrzeganiu zasad higieny, m. in. dzięki stosowaniu częstych opryskiwań mlekiem wapiennym wewnątrz budynków gospodarskich.

Wspaniałe rezultaty osiągnęła sąsiednia i współzawodnicząca zresztą ze Śliwicami spółdzielnia w Wilamowej — w tym samym powiecie: w pierwszej połowie 1952 r. spółdzielnia w Wilamowej na 426 ha gruntów posiadała 104 szt. bydła i 281 szt. trzody chlewnej z planem podwojenia tych liczb w ciągu 1953 r., przy czym zakłada ona, iż w ciągu roku odstawiać będzie do punktów skupu co najmniej półtora raza tyle trzody ile wynosić będzie stado macierzyste.

Należy zaznaczyć, iż spółdzielnia w Wilamowej promieniuje na szereg sąsiednich spółdzielni, a przewodniczący zarządu ob. Grabowski dzięki temu zyskał sobie wśród chłopów uznanie i zaufanie, czemu chłopci powiatu nyskiego dali wyraz wybierając w październiku 1952 r. ob. Grabowskiego jednogłośnie posłem na Sejm Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Poważne rezultaty w hodowli osiągnęła spółdzielnia produkcyjna w Lubiatowej, pow. Pyrzyce, woj. szczecińskie, założona w 1950 r. Na 305 ha użytków rolnych pod koniec 1951 r. spółdzielnia miała 12 sztuk bydła oraz 95 sztuk trzody chlewnej i 27 sztuk owiec. W początkach czwartego kwartału 1952 r. liczba inwentarza podniosła się: bydła do 80 sztuk, trzody do 104 sztuk, owiec do 100 sztuk. Daleko idące ambicje spółdzielców w Lubiatowie odnośnie rozwoju trzody chlewnej i bydła hamują ograniczone rozmiary względnie stan istniejących budynków inwentarskich, które nie pozwalają na razie na szerszy rozmach w tym zakresie. Ale już nawet ta liczba trzody chlewnej łącznie z trzodą przyzagrodową daje obsadę ponad 50 szt. na 100 ha użytków rolnych, co stanowi znacznie więcej niż w gospodarstwach indywidualnych w tej okolicy.

Spółdzielnia produkcyjna w Wilczkowie, pow. Środa Śląska, woj. wrocławskie, założona została w 1949 r., należy więc do starszych spółdzielni. Poza tym należy ona do spółdzielni większych, posiada bowiem 742 ha powierzchni gruntów. Już pod koniec 1951 r. osiągnęła stan 131 sztuk bydła, w tym 71 krów oraz 337 sztuk świń, a pod

koniec 1952 r. prawie podwoiła te liczby, osiągając na 100 ha użytków rolnych prawie 80 szt. trzody, co łącznie z trzodą przyzagrodową daje obsadę ponad 110 sztuk na 100 ha. Jest to już obsada bardzo wysoka i wśród gospodarstw indywidualnych rzadko spotykana.

Oczywiście wysoki stan stada macierzystego powiększa jeszcze przyspieszony obrót tym stadem, który wynosi od 1 do 1,5 raza w ciągu roku.

Jest rzeczą zrozumiałą, że rosnąca szybko liczebnie hodowla trzody chlewnej w spółdzielniach produkcyjnych będzie odgrywać coraz poważniejszą rolę na rynkach dostaw żywca. Ten wspaniały rozwój hodowli w spółdzielniach popierany systematycznie przez Rząd Polski Ludowej, przede wszystkim w formie udzielanych dogodnych kredytów oraz fachowej pomocy instruktorskiej, jak również przez stworzenie warunków opłacalności produkcji, ma jeszcze niewątpliwie swoje słabe strony. Chów wielkich stad trzody chlewnej wymaga — jak już powiedzieliśmy wyżej — wysokich kwalifikacji fachowych hodowcy oraz warunków chroniących trzodę przed chorobami i padnięciami. W wielu spółdzielniach nie ma jeszcze tych warunków, a jak wiadomo nie zawsze da się je zastąpić dobrymi chęciami hodowcy.

W wielu spółdzielniach produkcyjnych zachodzi pilna potrzeba przeszkolenia członków obsługujących inwentarz (brygadzystów hodowlanych). Ministerstwo Rolnictwa w planie szkolenia brygadzystów spółdzielni produkcyjnych na 1953 r. przewiduje zorganizowanie co najmniej 2 tygodniowych teoretycznych i praktycznych kursów dla oborowych, chlewmistrzów, owczarzy i drobiarzy, a poza tym kursy dla przodowników weterynaryjnych, których zadaniem jest wykonać w spółdzielni zarządzenia lekarzy weterynarii.

W wielu spółdzielniach zachodzi pilna potrzeba pobudowania, rozbudowania lub wyremontowania budynków inwentarskich, a w szczególności chlewni. Oczywiście niektóre, bardziej zaradne spółdzielnie, we własnym zakresie rozbudowują, względnie remontują budynki i powiększają hodowlę. Ale nie wszędzie jest to możliwe.

Poza tym jest rzeczą bardzo pilną upowszechnianie szafasowego chowu trzody chlewnej oraz rozpowszechnianie materiałów budowlanych tańszych niż drewno, cegła i żelazo.

*
* *

Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 roku, zapewniająca chłopom swobodną sprzedaż nadwyżek produktów rolnych (po wyko-

naniu dostaw obowiązkowych), stwarza dodatkowe możliwości zwiększenia w spółdzielniach produkcji i dochodowości. Jak wiadomo, cena trzody chlewnej w wolnej sprzedaży podniesiona

została do zł. 15,90 za 1 kg żywej wagi, co niewątpliwie będzie dodatkowym bodźcem do dalszego, szybkiego powiększenia pogłowia trzody chlewnej w spółdzielniach produkcyjnych.

INŻ. WITOLD SZYMAŃSKI

Kier. Sekcji Doświadc. CZTP
w Warszawie

MGR JAN RYSZKOWSKI

Rzeczoznawca Sekcji Doświadc. CZTP
w Warszawie

Jednodniowe przerwy w żywieniu tuczników

System żywienia tuczników z jednodniowymi przerwami co pewien okres czasu stosowany jest od dawna w Czechosłowacji i na Węgrzech dla sztuk starszych i daje bardzo dobre wyniki. Dzięki temu systemowi żywienia tuczniaki zachowują przez cały okres tuczu dobry apetyt. Przerwy w żywieniu wpływają na odmulenie przewodu pokarmowego, co szczególnie ważne jest przy przekarmieniu sztuk tuczonych.

Biorąc pod uwagę naturalne warunki bytu w jakich przebywają zwierzęta dzikie można stwierdzić, że nie zawsze mogą one sobie zdobyć pożywienie przez co często głodują, co nie ma jednak ujemnego wpływu na ich stan zdrowia. Wprowadzenie przerw w żywieniu tuczników wzorowane jest więc na naturalnych warunkach bytowania zwierząt żyjących w stanie dzikim, z tym przeświadczeniem, że i u sztuk tuczonych nie należy spodziewać się niekorzystnych zmian w stanie zdrowia.

Zachodzi tylko tutaj pytanie: czy przerwy w żywieniu nie wpływają ujemnie na przyrosty wagowe? Zwierzęta domowe bowiem w przeciwieństwie do dzikich pobierają poza karmą bytową pewne dodatki pasz tzw. produkcyjnych, które w tuczu świń wpływają na zwiększenie przyrostu wagowego. Wprowadzenie głodzenia sztuk co pewien okres czasu będzie równoznaczne z odejmowaniem dawek nie tylko bytowych, ale i produkcyjnych, musi więc być umiejętnie stosowane, aby nie powodowało obniżenia przyrostów wagowych.

Wprowadzenie systemu żywienia tuczników z przerwami miałoby ze względów organizacyjnych duże znaczenie dla Tuczarni Centralnego Zarządu Tuczni Przemysłowej. Wprowadzenie tych przerw co 7 lub co 14 dni w ten sposób, aby wypadały one w niedzielę, rozwiązałoby sprawę zwalniania z pracy pracowników w innych dniach tygodnia w zamian za przepracowane święto. Tego rodzaju zwolnienia stosowane dotychczas powodują zmniejszenie stanu faktycznego pra-

cowników tuczarni, co w pewnym stopniu wpływa ujemnie na opiekę nad pogłowiem tuczarni.

W celu zbadania możliwości zastosowania systemu żywienia z przerwami w tuczu przemysłowym przeprowadzono już doświadczenia w tuczarniach CZTP w okręgach — Gdańsk, Olsztyn, Szczecin, Opole i Poznań.

Do doświadczenia brano sztuki starsze o wadze powyżej 70 kg. Sztuki małe wykluczono z doświadczenia, w okresie bowiem intensywnego wzrostu głodzenie mogłoby ujemnie wpływać na szybkość rozwoju tych sztuk i ich stan zdrowia. Doświadczenie przeprowadzono stosując dwa systemy głodzenia, a mianowicie: przez jeden dzień co tydzień i co 2 tygodnie.

W większości tuczarni ilości karmy nie zadanej w niedzielę rozdzielano równomiernie na pozostałe dni tygodnia. W dniach głodówek w korytach była przez cały dzień woda do picia. Sztuki grup doświadczalnych porównywane były z grupami kontrolnymi, przebywającymi w takich samych warunkach, lecz w osobnych budynkach, aby sztuki głodujące nie były niepokojone w czasie odpasów sztuk grup kontrolnych.

W grupie żywionej z przerwami co tydzień we wszystkich tuczarniach prowadzących doświadczenie poddano głodowaniu 507 sztuk, a w grupie głodzonej co 2 tygodnie — 664 sztuki. Grupy kontrolne w niektórych tuczarniach były wybierane w takiej samej ilości jak doświadczalne i zbliżone do nich wagą, w innych tuczarniach brano jako grupy kontrolne całe tuczarnie lub zespoły tych samych grup wagowych.

Doświadczenie prowadzono przez miesiąc czerwiec i lipiec 1952 r. W czasie doświadczenia zaobserwowano, że sztuki w dniach głodówek zachowywały się spokojnie i tylko co pewien czas piły wodę.

Następnego dnia po głodówce w czasie odpasu rannego sztuki chętnie wyjadały karmę, jednakże bez specjalnie wzmożonej chciwości.

Wyniki w przyrostach wagowych sztuk wykazują duże różnice między poszczególnymi grupami, przy czym między wynikami tuczarń są sprzeczności. Tak np., gdy większość tuczarń wykazała w grupie głodzonej co tydzień najniższe przyrosty, to w tuczarni Prusim wyniki były odwrotne. Przyczyną tego były niewątpliwie zbyt duże różnice między materiałem wstawianym do doświadczeń w poszczególnych tuczarniach. Inne tuczarnie na ogół dały wyniki zadawalające.

Przyrosty sztuk w grupie głodzonej co tydzień wypadły średnio o 24 gramy niżej na sztukodzień od grupy kontrolnej, a w grupie głodzonej co 2 tygodnie — 68 gramów wyżej jak w kontrolnej.

Przerwy w żywieniu	ilość sztuk	średnia waga sztuki	średni przyrost dzienny sztuki
co tydzień przez 1 dzień	507	85 kg	440 g
co 2 tygodnie przez 1 dzień bez przerw—kontrolna	664	87 kg	532 g
	6 721	85 kg	464 g

Analizując osiągnięte wyniki w przyrostach wagowych sztuk można stwierdzić, że przyrosty wagowe sztuk grupy głodzonej co 2 tygodnie są

najwyższe, co zwłaszcza uwidoczniło się w tuczarni Mosty. Na przyrosty te wpływa prawdopodobnie lepsze trawienie i przyswajanie karmy spowodowane głodówką. W grupie głodzonej co tydzień przyrosty są znacznie niższe od pozostałych grup. Wydaje się więc, że głodówki były zbyt częste a sztuki wzięte do doświadczenia miały jeszcze zbyt niską wagę. Tak częste głodzenie mogłoby przypuszczalnie dać dobre wyniki, ale tylko w zastosowaniu do sztuk cięższych w okresie dotuczania. Twierdzenie to poparte jest wynikami tuczarni Rozwadze, w woj. opolskim, w której sztuki głodzone dały przyrost nawet o 50% niższy od grupy kontrolnej. Sztuki te miały zbyt niską wagę, a ponadto były one słabe i zagrypięne.

Z powyższych doświadczeń wyciągnięto następujące wnioski:

1. Stosowanie przerw w żywieniu tuczników co tydzień przez 1 dzień nie może być stosowane, gdyż ujemnie wpływa na przyrosty wagowe.
2. Stosowanie przerw w żywieniu co dwa tygodnie daje dobre wyniki i może być stosowane.
3. Przerwy w żywieniu co 2 tygodnie mogą być stosowane tylko dla sztuk powyżej 80 kg wagi. Sztuki rosnące, młodsze, powinny być żywione intensywnie bez przerw.

INŻ. LUDWIK VRABETZ

Kierownik Zespołu Tuczarni Chudów

Uwagi o tuczu koni w bazie opasowej Chudów woj. Katowice

W listopadzie br. zapadła decyzja, że w związku z przyszcycą baza opasowa w Chudowie, która dotychczas opasała bydło, otrzyma na sezon zimowy 1952/53 r. 100 koni do opasu. Z dotychczasowego przebiegu tuczu nasuwają się pewne spostrzeżenia, którymi chcemy podzielić się z czytelnikami „Gospodarki Mięsnej“. Zaczniemy od opisu bazy opasowej.

Pomieszczenie. Baza opasowa w Chudowie jest to obora jednokorytarzowa, ze żłobami przy ścianach, przy czym między żłobami a ścianą istnieje pomost na pasze zielone czy słomiste. Okazało się, że nadaje się ona bez jakichkolwiek przeróbek na opas koni. W czasie zwiedzania tuczarni Chudów przez przedstawicieli CZTP z całej Polski padło zastrzeżenie, że żłoby są dla koni za niskie. Obawy te są niczym nie uzasadnione, bo przecież konie żyjące w stanie dzikim zbierają pożywienie z ziemi, a więc jeszcze niżej

niż ze żłobu. W tej chwili mamy już pewność, że przy prawidłowym uwiązaniu żłoby te w 100% spełniają swe zadanie. Pomost zaś między żłobem a ścianą z powodzeniem zastępuje drabiny.

Urządzenia wewnętrzne. Wzdłuż korytarza gnojowego posiadanej obory biegną dwa szeregi słupów żelaznych podtrzymujących sklepienie. Słupy te okazały się bardzo pomocne przy urządzeniu legowisk dla koni. Ponieważ liczyliśmy się z brakiem słomy ściółkowej, która poza tym jest droga, postanowiliśmy słać pod konie torf z domieszką trpcin. Ze względu na to, że powierzchnia stanowisk wykładana jest kamieniami nierównymi, trzeba było dać dosyć grubą warstwę torfu, aby zapewnić koniom miękkie legowiska. W tym celu pomiędzy wyżej wymienione słupy żelazne ułożyliśmy drugą drągowinę o średnicy około 10 cm. Drągowina ta została w ten sposób przycięta, że wbita pomiędzy słupy

nie wymagała dodatkowego umocowania. Dało to w efekcie możliwość urządzenia między drągowiną a żłobami materaca z torfu, grubości około 10 cm, którego konie nie rozkopywały. Bardzo chłonny torf wciąga w siebie mocz, natomiast kał koni jest zbierany codziennie żelaznymi grabiami na korytarz, skąd jest wywożony. Wierzchnią warstwę materacu stanowią trociny. Materac taki jest wymieniany co kilka dni, co daje również poważną oszczędność ściółki. Wygląd stajni przy tym systemie jest porządkowy, a praca bardzo ułatwiona.

Wiązanie koni. Na duże trudności natrafiliśmy przy planowanym zakupie kantarów i łańcuchów do wiązania. Poza tym koszt zakupu tych przedmiotów jest stosunkowo wysoki, tym bardziej, że nie wiadomo czy w sezonie wiosennym opas koni będzie kontynuowany. Z konieczności użyliśmy łańcuchów bydłych, które okazały się zupełnie przydatne. Trzeba tylko pamiętać o tym, że na jednego konia trzeba dwa łańcuchy, gdyż jeden jest za krótki. Zwrócić uwagę należy też, aby łańcuch opasający szyję konia był stosunkowo luźny, zanim bowiem ostrzyże się grzywy trudno jest rozpoznać czy łańcuch taki nie wżera się w szyję konia. Najlepsze poza tym są łańcuchy, których odcinek podwójny obraca się na trzonku, a nie jest umocowany na stałe. Przy takich łańcuchach nie ma obawy o uduszenie się konia ani o otarcie szyi.

Transport koni. Przy końcu listopada otrzymaliśmy pierwsze transporty koni. Transporty te nasunęły nam następujące uwagi:

1. Nie wolno ładować do jednego wagonu więcej jak 10 koni. Jest to górna granica, ale najlepiej, gdy w wagonie transportujemy 8 koni.
2. Żywnienie i opieka nad końmi w czasie transportu winna być jak najstaranniejsza i o tym należy konwojentów pouczyć. Konie, które otrzymaliśmy były przemęczone i głodne. Wynikło to z tego, że transport trwał dłużej niż to przewidywano. Dla uniknięcia tego należałoby wysłać konie w wagonach zdalnych do ruchu przy pociągach osobowych i poza tym za listem ekspresowym.
3. Według oświadczenia konwojentów wagony były tak gwałtownie przetaczane, że konie zrywały się z uwięzi. Dla zapobieżenia temu należałoby na wagonach umieścić napisy: „Ostrożnie przetaczać — żywe zwierzęta wewnątrz wagonu“.

Odbiór na stacji docelowej. Ponieważ konie przychodzą z różnych terenów, na których może być pryszczycą należy je dokładnie zdezynfekować. Dezynfekcja samych kopyt nie wystarcza. Konie winny być całe zdezynfekowane przez dokładne oczyszczenie kartaczem umaczanym w 1% roztworze sody kaustycznej, aby nie przeniosły zarazka pryszczycy na bydło czy świnie.

Konie po rozładowaniu z wagonów zostały przeprowadzone do bazy, rozkute, zidentyfikowane, ponumerowane i zważone, i tu nasuwa się uwaga, że palenie numerów na kopytach winno odbywać się przy zakupie, przy czym numer wypalony winien być wpisany do dowodu tożsamości konia. Dobieranie książeczek w terminie późniejszym jest o wiele bardziej skomplikowane i zabiera dużo czasu.

Początkowe karmienie. Ze względu na duże osłabienie koni i „dieta“ w czasie transportu oraz w obawie przed kolkami żywiliśmy początkowo konie bardzo lekko, dając wyłącznie siano i słomę. Dopiero po kilku dniach wprowadziliśmy do żywienia pasze treściwe, obierki ziemniaczane i wycierki suche. W ten sposób uniknęliśmy jakichkolwiek komplikacji i zaburzeń na tle pokarmowym, z wyjątkiem jednego konia na ogółem otrzymanych 95 sztuk. Koń ten, widocznie chory na jakąś chorobę przewodu pokarmowego, musiał być wyselekcjonowany ze względu na chroniczne kolki. Wszystkie inne konie, nawet najsłabsze, nie wykazywały żadnych zaburzeń na tle pokarmowym. W chwili obecnej, to jest po 15 dniach, konie otrzymają na sztukę i dzień:

- 15 kg obierków ziemniaczanych,
- 3 „ suchej pulpy ziemniaczanej,
- 2—3 „ otrąb w zależności od wagi,
- 2 „ siana,
- 4 „ słomy jarej.

Powyższa dawka zawiera ok. 9 jednostek pokarmowych, 650 gramów białka strawnego, przy czym koszt paszy na sztukodzień wynosi ok. 3,70 zł.

Zaznaczyć tu należy, że obierki dajemy nieparowane. Na ten temat powinno się rozwinąć dyskusję. Z jednej bowiem strony parowane obierki dałyby lepsze rezultaty, z drugiej natomiast można z całą stanowczością stwierdzić, że obierki czyste nie powodują żadnych zaburzeń żołądkowych, a parowanie pociąga za sobą stosunkowo znaczne koszty opału i robocizny, co przy niskiej cenie mięsa końskiego znacznie zawżyłoby na kalkulacji kosztów jednego kg przyrostu. Ze względów technicznych chwilowo nie jesteśmy w stanie przeprowadzić porównania wy-

ników osiąganych przy parowanych i nieparowanych obierkach. Obierki są bardzo chętnie jedzone przez konie i obecnie podwyższamy dawkę do 20 kg na sztukodzień. Poprawi to stosunek białkowy dotychczas stosowanego żywienia, gdzie białka było nieco za dużo w stosunku do jednostek karmowych.

Porządek dzienny w oborze przewiduje trzy karmienia i dwa pojenia.

Karmienie w godz.	6,30
„ „	12,30
„ „	17,00
pojenie „	6,00
„ „	16,30

Jak wiemy, baza opasowa w Chełmie Lubelskim nie wyprowadziła koni z obory przez cały okres opasu. My wypuszczamy codziennie 1/4 część koni na okólnik przy zmianie wyżej opisanych materacy. Sprawa ta wymaga również wyjaśnienia, czy spacer dla koni opasowych jest wskazany czy nie. Przed wprowadzeniem wypuszczania koni obserwowaliśmy puchnięcie kończyn, co niewątpliwie wiąże się z brakiem ruchu.

Czy ma to wpływ i jaki na opas — trudno w tej chwili odpowiedzieć.

Pielęgnacja jamy pyskowej. Większość otrzymanych koni jak się okazało ma wady w jamie pyskowej, które utrudniają pobieranie pokarmu. Jest to w pierwszym rzędzie wygórowanie podniebienia oraz ostre zęby, kaleczące wnętrze „policzków“. Wygórowane podniebienie staramy się usunąć przez smarowanie stężonym roztworem soli z dodatkiem jodiny. Ostre zęby mamy zamiar spiłować, istnieją jednak trudności w otrzymaniu tarników i rozwieraczy pysków.

Odrobaczenie. Na podstawie obserwacji kału stwierdzono, że większość koni jest zarobaczona. Po porozumieniu się ze służbą weterynaryjną odłożyliśmy odrobaczenie do chwili, gdy konie wzmacnią się kondycyjnie.

Powyższe uwagi nasunęły się w czasie obserwacji pierwszych tygodni opasu. Niewątpliwie każdy następny dzień będzie przynosił nowe spostrzeżenia i dlatego jeszcze raz należy podkreślić konieczność wymiany tych spostrzeżeń i to nie po zakończeniu opasu, lecz właśnie w trakcie „na gorąco“.

KRAJOWA ODPRAWA PRACOWNIKÓW OKRĘGÓW CZTP

W dniach 27 i 28 stycznia odbyła się w Warszawie krajowa odprawa dyrektorów okręgów, ich zastępców, kierowników sekcji planowania, sekretarzy POP PZPR oraz przodowników pra-

cy Centralnego Zarządu Tuczki Przemysłowej. Udział w odprawie wzięli przedstawiciele Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, Ministerstwa Rolnictwa i inni.

DOŚWIADCZALNY OPAS OWIEC RZEŹNYCH W CHEŁMIE

W dniu 20 grudnia 1952 roku rozpoczęto na bazie w Chełmie doświadczalny opas owiec rzeźnych dla grupy owiec pospolitych w ilości 84 sztuk i dla grupy owiec rasowych w ilości 36

sztuk. Receptura żywieniowa opracowana została przez prof. U.M.C.S. Domańskiego.

O wynikach opasu napiszemy oddzielnie.

NARADA NAUKOWO-PRODUKCYJNA W SPRAWIE OPASU OWIEC W CHEŁMIE

W dniu 17 stycznia br. odbyła się narada naukowo-produkcyjna na terenie bazy opasowej owiec w Chełmie, poświęcona sprawie analizy wstępnych wyników opasu. W naradzie udział wzięli przedstawiciele Centralnego Zarządu Tuczki Przemysłowej i Centralnego Zarządu

Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi w Warszawie i w Lublinie oraz pracownicy bazy opasowej w Chełmie. Jako goście zaproszeni zostali: Prof. dr A. Trawiński, Dziekan U.M.C.S. w Lublinie, Prof. inż. Domański, U.M.C.S. w Lublinie, Docent dr J. Trawińska i inni.

Przetwórstwo mięsne

MGR INŻ. WITOLD OSTROWSKI

MGR INŻ. EDMUND KOSIBA

Dział Kontroli Technicznej CZPMs

Udoskonalenie produkcji celem utrwalenia jakości szynki polskiej

Wielki rozwój przemysłu w Polsce Ludowej obserwowany na wszystkich odcinkach życia gospodarczego nie pozostawia w tyle przemysłu mięsnego. Jak poszczególne gałęzie przemysłu państwowego mają w Planie 6-letnim jako jedno z zagadnień zasadniczych podniesienie jakości, tak również i przemysł mięsny jakoś swoich produktów wysuwa w tej chwili na zagadnienie czołowe. Wiąże się to nie tylko z produktami bezpośrednio po produkcji przeznaczonymi do spożycia, a dotyczy również produktów konserwowych. Wśród tych ostatnich na pierwsze miejsce wysuwa się produkcja szynek puszkowanych.

Produkt nasz na rynkach światowych cieszy się dużym uznaniem ze względu na dobraną jakość surowca, dokładność obróbki oraz specyficzne walory smakowe, przejawiające się w delikatnym smaku, kruchości i soczystości szynki.

Wymienione cechy zmuszają producenta do ciągłej troski i czuwania nad ich utrzymaniem oraz utrwaleniem. Uzyskanie tych wyników należy do rzeczy niełatwych na skutek trudności jakie stoją przed producentem w związku z uzyskaniem odpowiedniego surowca, przeprowadzeniem właściwego procesu technologicznego, dysponowaniem przetwórną dostosowaną do najnowszych wymagań produkcyjnych — wszystko to łączy się w nierozdzielalną całość potrzebną do uzyskania jak najlepszego towaru.

Technologowie przemysłu mięsnego od dłuższego czasu pracują nad utrwaleniem najważniejszych cech jakościowych naszej szynki. Ale dopiero szeroko zakrojony ruch racjonalizatorski pozwolił wejść na właściwą drogę co zostało urzeczywistnione w złożeniu szeregu wniosków, przez doświadczonych pracowników przemysłu mięsnego w osobach ob. inż. Kuleszyńskiego, inż. Mullera, prof. Koeppego i mgr Kotlarza, insp. Chwiłkowskiego, dyr. Kissa, inż. Straszewskiego.

Żywy ruch racjonalizatorski w tym kierunku jest spowodowany ważnością zagadnienia oraz chęcią uzyskania jak najlepszych wyników w produkcji, który daje perspektywy dużego rozwoju. Wysiłki racjonalizatorów skierowały się przede wszystkim w kierunku zlikwidowania z jednej

strony niektórych cech wadliwych jak, nadmiernej wilgotności szynki, obniżenia wysokiego procentu galarety oraz uzyskania lepszego związania na przekroju, z drugiej utrwalenia dotychczasowych dodatnich cech polskiej szynki.

Jakimi drogami zmian procesu technologicznego dążą poszczególni racjonalizatorzy postaramy się w krótkości przedstawić.

Wniosek racjonalizatorski ob. inż. Kuleszyńskiego wprowadza skrócenie okresu peklowania z 48 godz. na 12 godz., co zostaje zrealizowane przez wyjęcie kości po nastrzyku doarteryjnym szynki.

W ten sposób wzrasta przelotowość basenów do peklowania czterokrotnie.

Eliminuje całkowicie ociekanie, przez co można wykorzystać pomieszczenia, przeznaczone na ociekanie dla innych celów. Metoda ta skraca okres całego procesu technologicznego z 336 godz. na 84 godz., co stanowi 1/4 czasu używanego obecnie.

Oprócz wymienionych aspektów ekonomicznych nowa metoda wprowadza zwiększenie trwałości szynki przez wyeliminowanie ociekalni, najgroźniejszego miejsca rozwoju drobnoustrojów, a tym samym możliwości zakażenia.

Przez skrócenie czasu peklowania można również zyskać większą ilość surowca zdatnego do przerobu, dzięki wykorzystaniu surowca, który został przetrzymany nawet 5 — 6 dni, gdyż rekompensuje to skrócenie dalszego procesu technologicznego.

Wniosek racjonalizatorski ob. prof. Koeppego i ob. mgr Kotlarza polega na wprowadzeniu żelatyny uwodnionej zamiast dotychczas stosowanej żelatyny suchej, przez co uzyskuje się obniżenie procentu galarety oraz równomierną jej konsystencję. Metoda ta została poparta doświadczeniami, które wykazały, że dodawanie do puszek tej samej ilości żelatyny, z różnym stopniem uwodnienia (od 10% — 80%) po pasteryzacji uwiaryściły różną konsystencję i różną procentową zawartość galarety. Przy czym okazało się, że najlepszą konsystencją i najmniejszą procentową zawartość galarety wykazały puszki do

których dodano żelatynę uwodnioną o stosunku 3 części żelatyny i 2 części wody.

Dalsze doświadczenia nad szynkami w puszkach mandolinowych potwierdziły słuszność założeń, gdyż dodawana żelatyna uwodniona zmniejsza o ok. 1% galaretę, dając równocześnie równiejszą jej konsystencję.

Praktycznie metoda jest bardzo łatwa do zastosowania, gdyż zamiast przewidzianej recepturą ilości żelatyny, sypie się 60% dotychczasowej ilości, a pozostałe 40% przeznacza się na wodę, którą po przegotowaniu i wystudzeniu skrapia się żelatynę.

Metoda ta poza podniesieniem wartości handlowej towaru, przez obniżenie procentu galarety oraz obniżeniem kosztów produkcji przez zmniejszenie o 40% ilości dodawanej żelatyny bez zmniejszenia ciężaru produktu, podnosi trwałość towaru przez wprowadzenie mniejszej ilości żelatyny, a przez to mniejszej ilości bakterii, które zawsze znajdują się w żelatynie handlowej i mogą spowodować psucie się konserwy.

Wniosek racjonalizatorski inż. Mullera wprowadza zmianę procesu technologicznego przez skrócenie cyklu produkcyjnego szynek z 12 na 2,5 dni. Oszczędność na czasie zyskuje się na skróceniu okresu dojrzewania szynek w basenach i ociekalni.

Wniosek przewiduje następujące postępowanie w procesie technologicznym: obróbka, wychłodzenie i nastrzyknięcie szynek bez zmian jak dotychczas. Po nastrzyknięciu naciera się je solą w ilości 1,5 — 2% w stosunku do wagi szynki. Następnie szynki układa się w ociekalni normalnie, na okres 24 — 36 godz. Po ocieknięciu szynki obmywa się ciepłą wodą i pozbawia wody z powierzchni przy pomocy noża, przed oddaniem ich do wędzarni. Dalszy proces produkcji bez zmian.

Dodatknie strony tej metody są: z punktu widzenia surowca — możliwość przerabiania również szynek, które dotychczas były brakowane na skutek słabej konsystencji, z punktu widzenia produkcji — likwiduje trudności co do przepustowości peklowni i ociekalni. Zmniejsza możliwość zakażenia na skutek bardzo krótkiego okresu ociekania i pominięcia całkowicie peklowania w basenach, a w końcu efekt ekonomiczny, to jest przyspieszenie obrotu produkcji — skracając okres produkcyjny, co daje możliwość szybszego upłynięcia gotowego produktu.

Wniosek racjonalizatorski ob. insp. Chwiałkowskiego — polega na maksymalnym skróceniu czasu we wszystkich możliwych etapach produkcji począwszy już od chwili zakupu żywca, przez transport, czas przed ubojem, przed nastrzykiwaniem i na osusze oraz wprowadza

zmiany w sposobie gotowania szynek, motywując powyższe osłabieniem siły chłonności białka na utrzymanie wilgotności.

To osłabienie działania białka, jako materiału wiążącego w mięsie odbija się ujemnie na gotowym produkcie w formie zwiększonej wilgotności, braku związania oraz wysokim procencie galarety.

W związku z tym wnioskodawca proponuje:

1) zaostriżyć czujność na odcinku pielęgnowania żywca. W wypadku przedłużania się transportu ponad 12 godzin, koniecznie dokarmiać paszą wysoko-białkową lekkostrawną.

2) Z zachowaniem obecnych wymogów odnośnie pielęgnowania szynki „zielonej“ nastrzykiwać najpóźniej w 60 godzinie od chwili uboju (temp. mięsa $+4$ do $+5^{\circ}\text{C}$).

3) Po nastrzyknięciu w basenie (w solance) trzymać tylko 24 godz. (temperatura i stężenie solanki jak dotychczas).

4) Po wyjęciu z basenu szynki natrzeć suchą solą (warzonką o temp. $+4^{\circ}\text{C}$).

5) Na ociekaniu układać szynki skórą do góry ukośnie i przetrzymywać tylko 5 dni. Podczas dojrzewania 1 raz przełożyć.

6) Superata w peklowni nie powinna być większa niż 2%.

7) Po dokładnym obmyciu szynek starannie ściągnąć wodę nożem z powierzchni szynki.

8) Szynki rozwiesić w wędzarni luźno, stosując silny podmuch oraz wentylator wyciągowy.

9) Manko w wędzarni winno wynosić ok. 40%.

10) Po dokładnym zapakowaniu i dokładnym ewakuowaniu, jak najszybciej pasteryzować.

11) Szynki ustawić w kotle pionowo, węższym końcem w górę i zalać zimną wodą o temp. $+14$ do $+16^{\circ}\text{C}$. Następnie, w przeciągu 10 — 12 minut doprowadzić temp. wody do 100°C . Po 25 min. gotowania, nie zalewając zimną wodą w przeciągu 30 — 40 min. obniżyć temp. wody do $+82^{\circ}\text{C}$. Dalej gotować wg tabeli gotowania.

12) Po zakończeniu gotowania w tym samym kotle szynki schłodzić doprowadzając od strony dna kotła zimną wodę w ten sposób by zimna wyparła ciepłą wodę z kotła. Od chwili zakończenia gotowania w przeciągu ok. 30 minut temp. wody powinna wynosić około $+16$ — $+14^{\circ}\text{C}$.

13) W wodzie o takiej temperaturze konserwy winny pozostać około 8 — 10 godzin.

14) Następnie konserwy przewieźć do chłodni i magazynować w temp. od $+2$ — $+6^{\circ}\text{C}$.

Wniosek racjonalizatorski ob. dyr. Kissa wprowadza do obecnie stosowanego systemu produkcyjnego zabieg dodatkowy, mający za zadanie wyciągnięcie z mięśni solanki tam pozostającej. Mianowicie szynki po ocieknięciu, obmyciu i osu-

szeniu zewnętrznym po myciu, należy włożyć do aparatu próżniowego tzw. „vacumaparatu“, celem odciągnięcia w próżni zawartej w mięśniach szynki solanki przez co szynka utraci nadmierną ilość wilgoci, a tym samym galarety.

Wniosek racjonalizatorski ob. inż. Straszewskiego skracza okres produkcji szynek o cztery doby, przy czym dwie zaoszczędza na wyeliminowaniu peklowania zalewowego, a dwie na ociekaniu.

Szynki po dokonaniu zastrzyku doarteryjnego od razu umieszcza się na ociekalni, stosując uprzednio nacieranie szynek solą w ilości 1,5% w stosunku do wagi szynek.

Szynki leżą na ociekalni 6 dni. W czasie ociekania powinny być dwukrotnie przekładane stosując równocześnie przesypywanie poszczególnych warstw solą. Dalszy tok produkcyjny bez zmian. Ponieważ złożenie wniosków racjonalizatorskich zbiegło się mniej więcej w jednym okresie czasu, nie wszystkie mogły być poddane realizacji w sensie prób na skalę półfabryczną. Niemniej dwie z podanych metod tj. metoda ob. inż.

Kuleszyńskiego i ob. inż. Mullera zostały wykonane w skali półfabrycznej, z oceną organoleptyczną przeprowadzoną w dniu 29.X.52 w Centralnym Zarządzie Przemysłu Mięsnego przy współudziale technologów i znawców tego zagadnienia.

Szynki wyprodukowane w/w metodami oceniono jako produkt dobry. W wyniku tego postanowiono prowadzić dalsze badania na skalę fabryczną oraz opracować dokładniejszy proces technologiczny produkcji szynek.

Próby wg innych podanych metod zostały do tychczas przeprowadzone przez samych projektodawców, którzy stwierdzają, że są udane.

Ruch racjonalizatorski podjęty przez wymienionych na wstępie technologów wzbudził duże zainteresowanie nie tylko starych praktyków, ale również młodych technologów czego dowodem jest ilość składanych wniosków racjonalizatorskich.

O dalszych próbach oraz o osiągnięciach i uzyskanych rezultatach postaramy się powiadamiać w miarę realizacji.

PROF. DR WINCENTY PEZACKI

Kier. Zakł. Tech. Mięsa Politechniki Łódzkiej

Technika degustacji

Jedną z niewątpliwie najbardziej znamiennych cech uspołecznionego przemysłu jest walka o jakość produkcji. Stwierdzenie takiego faktu nakłada również na pracowników przemysłu mięsnego obowiązek właściwego i bezbłędnego wartościowania produkcji. To zaś jest możliwe tylko na drodze poznania i stosowania właściwej techniki oceny, pozwalającej uchwycić, zebrać i porównać między sobą lub z wzorcem wszystkie kryteria potrzebne do wyrobienia poglądu na jakość, reprezentowaną przez daną partię produktu gotowego lub w trakcie jego przetwarzania.

Wszystkie stosowane metody wyceny jakości produktu oparte są bądź na subiektywnej, bądź na obiektywnej kontroli. Pierwsza nazywa się kontrolą techniczną, druga — laboratoryjną. Kontrola techniczna ogranicza się nierzadko do degustacji, stanowiącej zresztą i w pozostałych wypadkach najistotniejszą część kontroli. Wykonując kontrolę degustacyjną badający posługuje się wszystkimi pięcioma zmysłami, to jest smakiem, węchem, wzrokiem, dotykiem a nieraz i słuchem (próba potrząsania konserw). O zaklasyfikowaniu jakościowym decydują jednak z reguły wrażenia węchowe, a przede wszystkim smakowe.

Obie stosowane metody kontroli mają swoje ogólnie znane wady i zalety. Tu wystarczy podkreślić, że techniczna (degustacyjna) kontrola jakości produkcji przy odpowiednim wykonaniu daje praktycznie wystarczająco dokładne rezultaty. Szczególnie dobrze orientuje ona w odchyleniach jakościowych, które mają związek z procesem technologicznym produkcji. W tych zaś wypadkach, gdy stwierdzone odchylenia jakościowe mają związek z niepożądanym przebiegiem zmian pośmiertnych (rozkład autolityczny, rozkład gnilny itp.) próba subiektywna musi być bezwzględnie uzupełniona wynikami badań laboratoryjnych. Ponieważ jednak w normalnych warunkach produkcji prawdopodobieństwo tego rodzaju nie jest wielkie, znaczenie degustacji uryśta do głównego i zasadniczego sprawdzianu jakości produkcji. Jej wyniki są wykorzystywane jako wytyczne dla produkcji.

Z uwagi na subiektywny charakter klasyfikacji i niepowtarzalność sprawdzianów oraz trudności w porównaniu wyników, nie zawsze degustacja może dawać zadowalające rezultaty. Rozmiary jej błędów będą tym mniejsze, im więcej uwagi poświęci się doborowi osób jak i technicznym warunkom i okolicznościom jej wykonania. Należa-

łoby zatem dać naświetlenie jaki jest m. in. wpływ czynników fizjologicznych, psychicznych i higienicznych dotyczących osoby degustatora, a poza tym warunków lokalowych, jakości próby degustacyjnej oraz techniki degustowania. Stan świadomości wywołany dwoma jednakowymi bodźcami może być bowiem odmienny w zależności od okoliczności towarzyszących działaniu tych bodźców. Racjonalna technika degustacji zmierza zatem do wyeliminowania względnie jak najdalejszego wyrównania wpływu bodźców ubocznych w tym celu, aby doznane wrażenia zmysłowe były związane tylko z jakością próby degustowanej.

Podstawowym warunkiem dla uświadomienia sobie i podsumowania wrażeń zmysłowych, decydujących o subiektywnym sklasyfikowaniu jakości degustowanego towaru, jest wysoka sprawność funkcjonalna narządów zmysłowych osoby dokonującej oceny. Sprawność ta jest zmienna. Ulega ona znacznym wahaniom pod wpływem takich czynników, jak stan zdrowia, częstotliwość podrażnień, czas działania podniety, stan fizyczny substancji bodźcowych, stopień wygłodzenia i pragnienia konsumującego, działania łącznego różnych podnięt, ich kolejność itp.

Niezależnie od wpływów patologicznych jak np. wady organiczne, choroba itp. zjawiska, obraz zmienionej pobudliwości degustatora daje się zauważyć także przy stanie sytości względnie wygłodzenia oraz przy stanach pragnienia. Wiadomo ogólnie, że „dla głodnego wszystko dobre, a sytemu dogodzić trudno“. Biorąc fakt ten pod uwagę jasnym jest, że w miarę czasu trwania degustacji i wzrostu liczby spożytych prób trafność oceny będzie maleć nie tylko na skutek zmęczenia fizjologicznego, lecz również z racji zwiększającej się sytości i (ewentualnie) pragnienia. Fakt ten uzasadnia potrzebę ograniczenia wielkości spożywanych prób do niewielkiej liczby kęsów. W każdym jednak wypadku spożyta porcja musi dać obraz przeciętnej jakości i obejmować cały przekrój (plaster) degustowanej próby. Znajduje to swoje uzasadnienie w ustalaniu miejsca odchyłek jakościowych, co szczególnie wyraźnie widać na przykładzie szynki. Wielkość degustowanej próby reguluje się zatem tylko grubością ukrojonego przez cały przekrój plastra, a nie jego częścią.

Dla uzmysłowienia sobie wrażeń smakowych konieczne jest rozpuszczenie w cieczy substancji drażniącej tak zwane kubki smakowe. Wrażenia smakowe są zatem fizycznie związane z powstaniem roztworu substancji smakowych. Wypływa stąd potrzeba nawodnienia degustowanej próby bądź to śliną, bądź innymi cieczami. Popijanie

w czasie degustacji wody lub czarnej zbożowej (niesłodzonej, bez mleka) kawy jest zatem wysoce uzasadnione. Niektórzy zalecają jednak zamiast tego „zagryzać“ próbę suchym, najlepiej razowym chlebem. W obu wypadkach chodzi rzecz jasna o szybkie przerwanie działania podniety, o „spłukanie“ kubków smakowych względnie o ich „wytarcie“. Porównanie obu metod neutralizacji podnięt wypadnie niewątpliwie na korzyść pierwszej, gdyż do neutralizującego działania dołącza się jeszcze ułatwienie rozpuszczania substancji smakowych z następnych prób i ułatwione wydzielanie śliny. Z tych względów „popijanie“ musi nosić charakter „płókania ust“. W wypadku używania czarnej kawy zwrócić trzeba uwagę i na to, że substancje o gorzkim smaku, tak zwane goryczki, działają pobudzająco na apetyt, a więc polepszać mogą pośrednio wrażenia jakości. Z tego powodu używanie wody wodociągowej powinno być traktowane jako czynnik niezmieniający obrazu degustacyjnego i dlatego wodzie należy dać pierwszeństwo.

Wpływ kawy może służyć jednocześnie jako przykład jednoczesnego oddziaływania ubocznych czynników bodźcowych. Uzasadnia to twierdzenie, że degustacja nie może zamienić się w „małą ucztę“. Z tego samego względu całe ubranie (fartuch) powinno być nieskazitelnie czyste, a ręce (w szczególności) tuż przed przystąpieniem do oceny winny być starannie wymyte wodą i mydłem. W szeregu konkretnych wypadków wykazano bowiem zawodność oceny próby trzymanej przez palacza, którego ręce są z reguły silnie przesiąknięte wonią tytoniu. Podobnie interpretować trzeba palenie papierosów w czasie degustacji, używanie przez degustatorów perfum czy wód kolońskich.

Do tejże samej kategorii zjawisk kumulującego działania różnych bodźców na trafność i właściwość oceny należy także kwestia wpływu kolejności degustowania prób. Jako ogólną zasadę trzeba przyjąć, że wskazane jest degustowanie prób zebranych w asortymenty według kolejności rosnącego nasilenia walorów smakowych, a przede wszystkim węchowych. Na początku nie mogą więc być degustowane te artykuły, których smak i zapach są silne, wyraźne, wszystko przenikające. Z reguły końcowe miejsca w kolejności degustacji zajmować będą dlatego silnie przewędzone przetwory.

Poruszona ostatnio kwestia stanowi zarazem przykład współzależnego działania poszczególnych narządów zmysłowych, zależności uświadamiania wrażeń przyjmowanych przez jeden narząd od podrażnień drugiego. Klasyfikacja wrażeń zmysłowych jest jednak jednocześnie rezulta-

tem drugiego zespołu czynników jakościowania, to jest stanu psychicznego degustatora. W tym sensie uczucie radości, zadowolenia itp. może spowodować pochopne wydanie nazbyt dobrej klasyfikacji, a stany depresji psychicznej, złego samopoczucia, dolegliwości chorobowych, gniewu czy w ogóle niezadowolenia — odchylenia w stronę ostrej i zaniżonej oceny.

Podobnie przedstawia się sprawa zależności stanu psychicznego degustatora i uświadamiania (wartościowania) przez niego wrażeń zmysłowych odbieranych w czasie degustacji. Dla dalszego naświetlenia tej kwestii można sięgnąć do ogólnie znanych przykładów życiowych. Popularnie znana jest zależność wrażeń smakowych od estetyki miejsca konsumpcji, towarzystwa współbiesiadników, sprawności obsługi konsumujących, muzyki itp. czynników.

Fakty powyższe wskazują, że dla trafności oceny konieczna jest stabilizacja warunków otoczenia oraz zachowanie równowagi psychicznej degustatora.

Trafność oceny jakości jest wreszcie warunkowana wysoką sprawnością władz umysłowych w ogóle. Mowa tu o swego rodzaju „pamięci zmysłowej“, o umiejętności zapamiętywania wcześniejszych doznań zmysłowych oraz kojarzeniowego porównania z nimi tego samego rodzaju wrażeń późniejszych. Umiejętność taka bazuje oczywiście na ogólnym teoretycznym wyszkoleniu technologicznym i — bodajże przede wszystkim — na codziennym, osobistym doświadczeniu praktycznym degustatora. Trafność oceny wydanej przez degustatora, w którego świadomości nie jest wyryty idealny wzorzec jakości danego produktu i który nie potrafi porównać z nim aktualnej próby, będzie dziełem przypadku, a nieporównywalność takiej oceny tym większa. Niepewni swojej oceny degustatorzy tacy tym łatwiej ulegają przypadkowym nawet czy mimowolnym wynurzeniom innych członków zespołu biorących udział w ocenie.

W n i o s k i.

Konkluzje dotyczące techniki degustacji, stanowiące rezultat powyższej, urywkowej zresztą analizy, są następujące:

1. Ocenę degustacyjną należy wykonywać zawsze zespołowo, najlepiej w komisji, składającej się z 3—5 osób.
2. Na degustatorów wybierać ludzi o dużej, na osobistym doświadczeniu wyrobionej umiejętności wartościowania doznanych wrażeń zmysłowych, nie obarczonych przejściowymi (np. chorobowymi), ani wrodzonymi wadami funkcjonowania potrzebnych zmysłów. Doznania psychiczne okresu poprze-

dzającego bezpośrednio degustacji nie mogą burzyć ich zwykłego stanu równowagi.

3. Wybrani degustatorzy powinni przygotować się do wykonania swoich zadań. Nie do pomyslenia jest degustacja bez takich najprostszych środków przygotowania, jak ubranie czystych fartuchów, staranne umycie rąk, wstrzymanie się od palenia papierosów itp.
4. Degustacja powinna odbywać się w ciszy i skupieniu, o ile możliwości zawsze w tych samych czystych i jasnych pomieszczeniach. Ani mimiką ani półsłówkami degustatorzy nie mogą oddziaływać na wyrokowanie o degustacji przez partnerów. Porównanie ocen dopuszczalne jest dopiero po ukończeniu degustacji danego produktu.
5. Degustacja nie może przebiegać bezładnie. Jej przebieg musi być z góry zaplanowany. O kolejności degustowania różnych prób decyduje w zasadzie podobieństwo i natężenie walorów smakowych i węchowych. Poszczególne artykuły należy więc zawsze zgrupować według sortymentów. W myśl zasady rosnących bodźców np. wędliny i wyroby wędliniarskie należałoby degustować w następującej kolejności: kiszki mięsno — roślinne, salcesony, wątrobianki, wędliny parzone, wędliny surowe miękkie, wędliny pieczone, wędliny surowe twarde, a na końcu półprzetwory wędzone.
6. Degustowana próba musi zawsze odpowiadać przeciętnej jakości ocenianej partii towaru. Z tego względu niedopuszczalne jest rozmyślne wybieranie prób do degustacji czy też ich specjalne przygotowanie. Niedopuszczalne jest więc np. polepszanie wyglądu zewnętrznego ocenianej próby.
7. Wielkość spożywanej próby degustacyjnej powinna w zasadzie odpowiadać 1—3 kęsom. Rozgryzając i żując każdy kęs należy przesunąć go na podstawę języka (w głąb jamy ustnej), zwracając pilnie uwagę na pierwsze otrzymane i uświadamiane wrażenie zmysłowe.
8. Zmieniając rodzaj degustowanego towaru trzeba spożyć kęs suchego chleba, popić czarną kawą lub — co lepsze — popijać tylko zimną wodą wodociągową. Po wydaniu 4—6 ocen należy na pewien czas tj. przynajmniej na 15 minut przerwać wykonywanie degustacji. Z chwilą wystąpienia objawów nasycenia powinien degustator wykluczyć się bezwzględnie z dalszego ciągu oceny.

DR INŻ ANTONI RUTKOWSKIAdiunkt Zakładu Technologii
Rolnej W.S.R. w Poznaniu

Ocena jakości tłuszczów zwierzęcych

Stały wzrost jakości produkcji artykułów żywnościowych powoduje zwracanie coraz większej uwagi na metodykę oceny ich jakości, której celem jest najwierniejsze oddanie wartości badanego produktu. Ocena jakości tłuszczów zwierzęcych stała się ostatnio tematem szeregu publikacji i dyskusji. Ogólnie można przyjąć, że tak tutaj jak i przy ocenie innych produktów żywnościowych, badający posługuje się wynikami otrzymanymi na drodze: a) organoleptycznej, b) fizykochemicznej i c) mikrobiologicznej.

O c e n a o r g a n o l e p t y c z n a

Ocena organoleptyczna, a więc ocena przy pomocy zmysłów (smak, węch, wzrok, dotyk), ze względu na swoją bezpośredniość i szybkość jest najczęściej stosowaną metodą kontroli jakości. Trzeba przyznać, że szczególnie przy badaniu jakości artykułów żywnościowych ocena organoleptyczna odgrywa zasadniczą rolę, a przede wszystkim w tych wypadkach, kiedy na drodze badań fizykochemicznych nie jesteśmy w stanie odtworzyć wszystkich cech jakości produktu (smak, zapach).

Ocena organoleptyczna jest jednak oceną subiektywną, uzależnioną w pierwszym rzędzie od nastawienia, uczulenia i stanu badającego oraz od szeregu czynników zewnętrznych, jak otoczenie, temperatura i inne. Dlatego też wyniki analizy organoleptycznej jedynie wspólnie z wynikami obiektywnej analizy fizykochemicznej oraz mikrobiologicznej mogą dać właściwy obraz jakości produktu.

Ocena organoleptyczna powinna być przeprowadzana stale przez te same osoby. Zespół ten należy wyselekcjonować przeprowadzając szereg próbnych ocen z osobami, które posiadają zdolność rozróżniania delikatnych zmian zapachu i smaku. Zespół badających powinien składać się co najmniej z trzech osób.

Przed przystąpieniem do badań nie należy spożywać potraw o wyraźnym charakterze smakowym lub zbyt ciepłych. Przejedzenie lub głód badającego wpływają ujemnie na wynik oceny. Jest rzeczą jasną, że w dniu badań nie powinno się pić napojów alkoholowych, jak również do minimum zmniejszyć palenie tytoniu. Analiza organoleptyczna powinna być przeprowadzona w pomieszczeniach bezwonnych. Temperatura po-

mieszczeń nie powinna przekraczać 20° C, a nie być niższą od 16° C.

Badający nie powinni być uprzedzeni co do wartości tej czy innej próby. Należy zatem ponumerować je nie podając charakterystyki. W czasie badań oceniający nie powinni podawać sobie wzajemnie odniesionych wrażeń ani słowem, ani gestem. Ocenę produktu należy wynotować na uprzednio przygotowanych blankietach, według uzgodnionej punktacji, z uzupełnieniem słownym.

W wypadku tłuszczów zwierzęcych tego rodzaju jak smalec i łój, do najczęściej stosowanych metod badania organoleptycznego należy smak, zapach, barwa, konsystencja, struktura i czystość.

Barwa tłuszczu wywołana jest zawartymi w nim barwnikami (lipochromy). Na barwę tłuszczów zwierzęcych duży wpływ posiadają czynniki fizjologiczne (np. łój starego bydła jest zdecydowanie żółty) oraz skład paszy (np. smalec sztuk pasionych nadmiarem mączki rybnej jest szary, względnie szaro-żółty). Na skutek procesów rozkładu, barwa tłuszczu jaśnieje (utlenienie) lub ciemnieje (równoczesny rozkład białek i tłuszczu) (6).

Tłuszcze świeże posiadają charakterystyczny zapach, jak np. łój barani, wołowy lub smalec. Specyficznym nieprzyjemny zapach charakteryzuje procesy rozkładu. Powstawanie nadtlenków, a szczególnie aldehydów i ketonów oraz niższych kwasów tłuszczowych (szczególnie w czasie hydrolizy masła), wpływa ujemnie na jakość tłuszczu. Przy określaniu zapachu powstałego na skutek zepsucia się tłuszczu używa się terminów: zjełczały, kwaśny, kwaśno-zjełczały, łojowaty, stęchły, spleśniały, odrażająco zepsuty. Zapach pleśni jest najczęściej wywołany ich rozwojem na tłuszczu lub opakowaniach. Na skutek wadliwego wytapiania tłuszczu i przypalenia się skwarek, tłuszcz nabiera wyraźnego ostrego zapachu przypalenia.

Smak tłuszczu może ulegać podobnym odchyleniom od smaku właściwego jak i zapach. Należy tu zwrócić szczególną uwagę na występowanie goryczy (przypalenie) oraz posmaku obcych domieszek.

Konsystencja tłuszczu zależy w dużej mierze od wzajemnego stosunku kwasów nasyconych do nienasyconych w glicerydach. Konsystencję tłuszczu można określić w najprostszy sposób,

rozsmarowując go na kawałku chleba (temp. 20° C). Konsystencja może być oleista, rzadka, mazista, smarowna, plastyczna, gęsta, twarda itp. Aparaty do badania konsystencji nie znalazły przy badaniu tłuszczów szerszego zastosowania. Tłuszcze o konsystencji zwartej przechowują się lepiej (3).

Struktura tłuszczu jest między innymi również wykładnikiem jakości przeprowadzonych procesów technologicznych przy jego wytopie. Szczególne znaczenie ma ona przy smalcu, który bardzo często na skutek zbyt powolnego schładzania posiada strukturę kaszkowatą. Smalec taki jest mniej trwały aniżeli smalec o strukturze jednolitej (6), na skutek łatwiejszego dostępu tlenu do cząsteczek tłuszczu.

Czystość tłuszczu bada się w próbówce po jego stopniu. Zawartość zanieczyszczeń w tłuszczu świadczy o niewłaściwym przeprowadzeniu wytopu (klarowanie), szczególnie gdy nie są to zanieczyszczenia obce, lecz pozostałości białka, tzw. zanieczyszczenia mechaniczne. Pozostałości białka stanowią doskonałą pożywkę dla rozwoju drobnoustrojów na magazynowanym tłuszczu.

A n a l i z a f i z y k o c h e m i c z n a

Najistotniejszymi wskaźnikami fizycznymi dla tłuszczów zwierzęcych (stosowanymi w praktyce) jest oznaczenie temperatury krzepnięcia, względnie topnienia. Temperatura topnienia tłuszczu jadalnego powinna być niższa od temperatury ciała człowieka (37° C). Odbiegająca od przeciętnej temperatura topnienia może być spowodowana domieszką innych tłuszczów, użyciem niewłaściwych surowców lub źle przeprowadzonym schłodzeniem w odstojnikach (niższa temperatura topnienia części środkowej od zewnętrznej).

Analiza chemiczna obejmuje z jednej strony oznaczanie zawartości nietłuszczowych składników tłuszczu surowego (ilościowe zanieczyszczenia i woda), a z drugiej strony ma na celu określenie cech charakterystycznych tłuszczu właściwego, wraz z ewentualnymi zmianami zachodzącymi w czasie jego psucia się.

Dużą wagę przykładą się do oznaczenia zawartości wody. Cząsteczki wody znajdujące się między zestalonym tłuszczem nie mogą się oddzielić na drodze samoczynnego osiadania (np. w oleju). Zawartość wody w tłuszczu nie powinna przekraczać 0,25%. Większa ilość wody przyspiesza znacznie procesy psucia się tłuszczu (hydrolyzy), stwarzając odpowiednie warunki dla rozwoju drobnoustrojów. Z drugiej strony zbyt niska zawartość wody (poniżej 0,1%) nie wywiera istotnego wpływu na zahamowanie rozwoju dro-

bnoustrojów, a przyspiesza znacznie procesy utleniania tłuszczów (2). Naszym zdaniem optymalna zawartość wody w tłuszczach zwierzęcych powinna wahać się w granicach 0,1% do 0,25%.

W analityce artykułów żywnościowych oznaczenie stopnia rozkładu substancji należy do najważniejszych analiz chemicznych. Wynik jej jest nie tylko podstawą dyskwalifikacji tłuszczów jadalnych, ale i odpowiedniego zakwalifikowania tłuszczów do poszczególnych grup jakościowych, szczególnie wówczas, gdy zmiany nie są jeszcze wyczuwalne na drodze organoleptycznej. Hydrolytyczny proces rozkładu tłuszczu występuje szczególnie często w surowcach, rzadziej na skutek rozwoju drobnoustrojów na wytopionym tłuszczu. Na skutek hydrolizy zwiększa się w tłuszczach zawartość wolnych kwasów tłuszczowych. W czasie magazynowania wytopionych tłuszczów większe znaczenie posiada proces utleniania, który charakteryzuje się powstawaniem nadtlenków (5). W pierwszym wypadku decydującym wskaźnikiem są stopnie kwasowości, a w drugim liczba nadtlenowa i próba Kreisa. Dla tłuszczów o dobrej jakości zawartość wolnych kwasów tłuszczowych nie powinna przekraczać 4,0 stopni kwasowości, liczba nadtlenowa 3,0, a próba Kreisa nie powinna wykazywać barwy czerwonej (5).

Próba jakościowa z czerwienią obojętną nadaje się dobrze jako próba orientacyjna dla smalcu (1), lecz zawodzi przy łoju (2).

A n a l i z a m i k r o b i o l o g i c z n a

Odgrywa ona przy badaniu tłuszczów zwierzęcych stosunkowo mniejszą rolę aniżeli przy mięsie. W wypadku stwierdzenia wystąpienia pleśniaków lub kolonii bakteryjnych należy stwierdzić czy są to (4):

a) nieistotne, miejscowe, zewnętrzne zanieczyszczenia powstałe np. wskutek drobnego uszkodzenia opakowania lub użycia niewłaściwego opakowania;

b) istotne powierzchniowe zakażenia części lub całej powierzchni tłuszczu;

c) zakażenie całkowite, charakteryzujące się bujnym rozwojem mikroflory wewnątrz masy tłuszczu.

W wypadku stwierdzenia kolonii drobnoustrojów, próbę należy bezwzględnie poddać analizie mikrobiologicznej.

O c e n a p u n k t a c y j n a j a k o ś c i

Właściwą ocenę jakości tłuszczu można postawić dopiero po zestawieniu wszystkich cech. Ponieważ przy klasyfikacji dużą rolę odgrywają

Tabela I.

Tabela punktacyjna dla smalcu wg Pokornego (3).

Rodzaj tłuszczu		Smalec „S”	Smalec „M”	Smalec „B”
Surowiec (charakterystyczne cechy).		Świeża tkanka wewnętrzna bez tkanki okołojelitowej	Świeża tkanka tłuszczowa okołojelitowa, bez tkanki okołotrzustkowej i skrawki kruponu z uboju świń krajowych.	Słonina z importowanych żywych świń. Tkanki tłuszczowe i słonina z przywiezionych połówek.
Wskaźnik	pkt.	O c e n a	O c e n a	O c e n a
Smak — maksymalnie 24 pkt.	24	Typowy i przyjemny	Charakterystyczny posmak tłuszczu jelitowego.	Typowy i przyjemny.
	12	Nieznaczące zmiany i obojętny.	Wyraźny posmak tłuszczu jelitowego.	Nieznaczące zmiany i obojętny.
	6	Przypalony, zmieniony.	Przypalony, zmieniony.	Przypalony, zmieniony.
	0	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.	Zepsuty i inne wyraźne zmiany	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.
Zapach maksymalnie 18 pkt.	18	Typowy i przyjemny.	Właściwy dla tłuszczu jelitowego.	Typowy i przyjemny.
	9	Nieco zmieniony lub obojętny.	Wyraźny tłuszczu jelitowego.	Nieznacznie zmieniony.
	5	Przypalony, zmieniony.	Przypalony, zmieniony.	Przypalony, zmieniony.
	0	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.	Zepsuty i inne wyraźne zmiany	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.
Barwa maksymalnie 12 pkt.	12	Czysto biała.	Biała z żółtym odcieniem.	Biała z żółtym odcieniem.
	6	Szaro-biała, żółto-biała.	Szara.	Szaro-biała.
	0	Brudno-szara i inne zmiany.	Brudno-szara i inne zmiany.	Brudno-szara, szaro-żółta i inne zmiany.
Konsystencja maksymalnie 10 pkt.	10	Mazista, plastyczna.	Mazista, plastyczna.	Mazista, plastyczna.
	5	Miękka.	Miękka.	Zbyt miękka.
	0	Oleista.	Oleista.	Oleista.
Struktura maksymalnie 6 pkt.	6	Jednolita.	Jednolita.	Jednolita.
	3	Drobno-ziarnista.	Drobno-ziarnista.	Drobno-ziarnista.
	0	Grubo-ziarnista.	Grubo-ziarnista.	Grubo-ziarnista.
Czystość maksymalnie 10 pkt.	10	Czysta, bez domieszek.	Czysta, bez domieszek.	Czysta, bez domieszek.
	5	Niewielka ilość zawiesin.	Niewielka ilość zawiesin.	Niewielka ilość zawiesin.
	0	Zawiesiny, mechaniczne zanieczyszczenia i inne.	Zawiesiny, mechaniczne zanieczyszczenia i inne.	Zawiesiny, mechaniczne zanieczyszczenia i inne.
Zawartość wody maksymalnie 10 pkt.	10	0,01% do 0,15%	0,01% do 0,15%	0,01% do 0,15%
	5	0,16% do 0,30%	0,16% do 0,30%	0,16% do 0,30%
	0	0,31% i powyżej	0,31% i powyżej	0,31% i powyżej
Liczba kwasowa mg KOH/g maksymalnie 10 pkt.	10	0,1 do 0,5	0,1 do 0,7	0,1 do 0,5
	5	0,6 do 1,0	0,8 do 1,5	0,6 do 1,0
	0	1,1 i powyżej	1,6 i powyżej	1,1 i powyżej
W przeliczeniu na stopnie kwasowości wg Kötstorfera otrzymamy następujące wielkości:				
Stopnie kwasowości ml 0,1 n NaOH/10 g. Maksymalnie 10 pkt.	10	0,2° do 0,9°	0,2° do 1,2°	0,2° do 0,9°
	5	1,1° do 1,8°	1,4° do 2,7°	1,1° do 1,8°
	0	2,0° i powyżej	2,8° i powyżej	2,0° i powyżej

Tabela II.

Tabela punktacyjna dla łoju wg Pokornego (3).

Rodzaj tłuszczu		„Premier jus”.	Łój topiony jadalny.	Łój skwarkowy
Surowiec (charakterystyczne cechy).		Świeże tłuszczowe tkanki bydłęce bez usterek.	Bydłęca tkanka tłuszczowa, czysta, jeszcze dobrej jakości	Skwarki pozostałe w kotle tapielnym po wytopie „Premier Jus” lub łoju topionego jadalnego.
Wskaźnik	pkt.	O c e n a	O c e n a	O c e n a
Smak maksymalnie 26 pkt.	26	Typowy, przyjemny, naturalny.	Wyraźny łoju.	Skwarkowy.
	13	Wyraźny łoju.	Lekko przypalony.	Przypalony.
	6	Lekko przypalony.	Przypalony.	Gorzki.
	0	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.
Zapach maksymalnie 20 pkt.	20	Typowy, przyjemny.	Wyraźny łoju.	Przysmażony.
	10	Wyraźny.	Lekko przypalony.	Przypalony.
	5	Przypalony.	Przypalony.	Nieprzyjemny.
	0	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.	Zepsuty i inne wyraźne zmiany.
Barwa maksymalnie 12 pkt.	12	Jasno-żółta do żółtej.	Żółta.	Ciemno-żółta.
	6	Intensywnie żółta.	Żółto-szara.	Szaro-brunatna.
	0	Żółto-brunatna, żółto-szara i wyraźnie zmieniona.	Żółto-brunatna i wyraźnie zmieniona.	Budno-brunatna.
Konsystencja maksymalnie 10 pkt.	10	Ścisła, ustępuje pod uciskiem palca.	Ścisła, nie ustępuje pod uciskiem palca.	Ścisła, nie ustępuje pod uciskiem palca.
	5	Jeszcze ściślejsza, nie ustępuje pod uciskiem palca.	Twarda.	Twarda.
	0	Twarda.	Bardziej twarda.	Bardziej twarda.
Czystość maksymalnie 12 pkt.	12	Czysta, bez domieszek.	Czysta, bez domieszek.	Czysta, bez domieszek.
	6	Niewielka ilość zawiesin.	Niewielka ilość zawiesin.	Niewielka ilość zawiesin.
	0	Zawiesiny, mechaniczne zanieczyszczenia i inne.	Zawiesiny, mechaniczne zanieczyszczenia i inne.	Zawiesiny, mechaniczne zanieczyszczenia i inne.
Zawartość wody maksymalnie 10 pkt.	10	0,01% do 0,25%	0,01% do 0,25%	0,01% do 0,25%
	5	0,26% do 0,50%	0,26% do 0,50%	0,26% do 0,50%
	0	0,51% i powyżej	0,51% i powyżej	0,51% i powyżej
Liczba kwasowa mg KOH/g maksymalnie 10 pkt.	10	0,1 do 0,8	0,1 do 2,0	0,1 do 2,0
	5	0,9 do 1,6	2,1 do 3,0	2,1 do 4,0
	0	1,7 i powyżej	3,1 i powyżej	4,1 i powyżej.
W przeliczeniu na stopnie kwasowości wg Köttstorfera otrzymamy następujące wielkości:				
Stopnie kwasowości ml 0,1 n NaOH/10 g. Maksymalnie 10 pkt.	10	0,2° do 1,4°	0,2° do 3,6°	0,2° do 3,6°
	5	1,6° do 2,8°	3,7° do 5,3°	3,7° do 7,1°
	0	3,0° i powyżej	5,5° i powyżej	7,3° i powyżej

wskaźniki organoleptyczne, przeto celem ich zobiektywizowania stosuje się tabele punktacyjne, gdzie o jakości produktu decyduje suma punktów osiągnięta przez zespół wszystkich cech. Tabele punktacyjne posiadają rozmaite układy, zależnie od możliwości produkcyjnych i wymagań rynku. Przytaczamy tutaj tabele czeskie dla smalcu (tabl. I) i łoju (tabl. II), opracowane przez dr. V. Pokornego (3).

Cechą charakterystyczną tych tabel jest przeznaczenie stosunkowo dużej ilości punktów na ocenę organoleptyczną (maks. 80 na 100 pkt). Jeżeli chodzi o wycenę punktacyjną kwasowości tłuszczu, to jest ona szczególnie ostra. Wartość stopnia kwasowości przy smalcu dobrej jakości jest około trzykrotnie, a przy łoju dwukrotnie niższa aniżeli przewidują to nasze normy i standardy radzieckie. Pokorny nie włączył do swoich tabel punktacyjnych wartości liczby nadtlenowej, niemniej jednak wydaje nam się konieczne uwzględnienie jej szczególnie przy ocenie smalcu, dokumentując w ten sposób jakość magazynowanego tłuszczu. Porównując tabele dla łoju i smalcu stwierdzamy, że w wypadku łoju nie została

uwzględniona ocena jego struktury, która zresztą w tym wypadku nie jest czynnikiem istotnym.

W n i o s k i

Reasumując powyższe uwagi odnośnie oceny jakości tłuszczów zwierzęcych stwierdzamy, że celem podwyższenia jakości ich produkcji należy zwrócić więcej uwagi na ujednolicenie i właściwy sposób przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Niezależnie od tego, przez opracowanie tabel punktacyjnych przystosowanych do naszych warunków produkcyjnych i wymagań rynku, powinniśmy wypracować właściwe kryteria oceny jakości tłuszczów zwierzęcych.

L i t e r a t u r a

1. Laskowska J. — Miasnaja Industrija, SSSR, XXI, Nr 4, str. 85 (1950), Gospodarka Mięsna, Nr 2, str. 102 (1951).
2. Sudaczenkow — Miasnaja Industrija, SSSR, XXII, Nr 4, str. 29 (1951).
3. Pokorny V. — Prumysl Potravín, Nr 3, str. 33 (1952).
4. Edelmann R. — Lehrbuch der Fleischhygiene — Jena 1923.
5. Rutkowski A. — Roczniki P.Z.H., Nr 3, str. 71 (1952).
6. Rutkowski A. — Gospodarka Mięsna, Nr 4, str. 252 (1951) i Nr 5, str. 294 (1951).

Dystrybucja i zaopatrzenie

MGR J. MAKOWSKI

Miejski Handel Mięsem
Warszawa

O rozwoju planowania oddolnego w sklepach miejskiego handlu mięsem

Planowanie działalności gospodarczej w przedsiębiorstwach handlu uspołecznionego posiada pierwszorzędne znaczenie dla właściwego zaspokajania stale wzrastających potrzeb ludności pracującej w mieście i na wsi w zakresie artykułów spożycia.

Gigantyczne zadania Planu Sześcioletniego stawiają przed przedsiębiorstwami handlu uspołecznionego i ich jednostkami organizacyjnymi poważne zadania w zakresie planowej pracy i rytmiczności w wykonaniu planów.

Zadania gospodarcze wynikające z planów na rok 1952 wymagały ścisłego współdziałania jednostek organizacyjnych przedsiębiorstwa na odcinku oddolnego operatywnego planowania działalności, określającego minimum zadań dla poszczególnych zespołów pracowniczych w czasie. Planowanie obrotu towarowego w przedsiębiorstwie Miejski Handel Mięsem w Warszawie, zgodnie z przyjętymi zasadami obowiązującymi

w technice planowania podzielić można na dwa odrębne rodzaje, to jest planowanie oddolne operatywne, obejmujące czasokres nie dłuższy niż jeden miesiąc oraz planowanie oddolne, obejmujące czasokres kwartału i roku.

Przyjęcie miesięcznych i krótszych okresów jak dekada, tydzień w operatywnym planowaniu, daje możliwość uwzględnienia zachodzących zmian w sytuacji zaopatrzenia w mięso i przetwory, uwzględnienia sezonowości podaży i popytu, założenia polityki handlu, pełnego wykorzystania osiągnięć poprzedniego okresu.

Planowanie operatywne oddolne, obejmujące obrót towarowy w sklepach detalicznych w czasokresie miesięcznym, jest wynikiem ścisłego współdziałania zespołów sklepowych, pracowników operatywnych Oddziałów Nadzoru Dzielnicowego, pracowników pionu handlowego i Działu Planowania jako jednostki koordynującej całość prac planistycznych. Rozpoczęcie

prac nad ustaleniem operatywnych ilościowo-wartościowych miesięcznych planów sprzedaży dla sklepów M.H.M. zapoczątkowuje ustalenie przez pion handlowy i dział Planowania wstępnego planu obrotu towarowego dla Oddziału Nadzoru Dzielnicowego w układzie branżowym, opartym na ilości jednorodzących sklepów. Podstawą do ustalenia wysokości wstępnego planu obrotu towarowego jest: a) uzgodniona z dostawcami wysokość dostaw na okres planowany, b) rozeznanie potrzeb rynku, c) wysokość kwartalnych planów potwierdzonych przez Centralny Zarząd Miejskiego Handlu Mięsem oraz Wydział Handlu Prezydium Stołecznej Rady Narodowej, d) wytyczne odpowiednich władz kierujących polityką handlu na terenie Warszawy. Uwzględniając powyższe przesłanki, wstępnie ustalony plan obrotu towarowego stanowi wytyczne na narady kierowników sklepów organizowane w Oddziałach Nadzoru Dzielnicowego.

Sklepy detaliczne, jako podstawowe jednostki handlu uspołecznionego, uczestniczą w planowaniu poprzez zgłaszanie wniosków o wysokości planu obrotu towarowego na przyszły okres planistyczny: uczestnictwo w naradach roboczych w sprawie planu sprzedaży, zatrudnienia i wydajności, organizowanych w Oddziałach Nadzoru Dzielnicowego w trzeciej dekadzie miesiąca poprzedzającej miesiąc planowany, zgłoszenia okresowych zapotrzebowań na masę towarową.

Wnioski kierowników sklepów winny być oparte o faktyczne potrzeby obsługiwanego przez ich sklep zaplecza konsumenckiego (to znaczy ludności zaopatrywanej przez sklep).

Ważnym momentem dla porównania planu wniosku sklepowego jest wykonanie obrotu towarowego w poprzedzającym okresie, wynikające ze sprawozdawczości sklepowej. Pełna znajomość zaplecza konsumenckiego, jego charakterystyka określa nam upodobania ludności do pewnych asortymentów towarowych wg gustów nabywców, a ponadto orientacyjną siłę nabywczą. Nie wolno również pominąć w planowaniu wysokości obrotu towarowego poważnego nabywcy, jakim jest ludność przyjezdna, korzystająca poza usługami jednostek żywienia zbiorowego również z usług sklepowych. Podstawową przesłanką dla wnioskowania wysokości obrotu towarowego jest stały wzrost zapotrzebowania ludności na artykuły mięsne, tak ilościowy, jak i jakościowy, wymagający stałego poszerzania wachlarza asortymentów. Kierownik sklepu wykonując czynność planowania obowiązany jest wciągnąć do pracy cały kolektyw podległych mu pracowników sklepowych, szczególnie sprze-

dawców, co daje rękojmię pełniejszego uwzględnienia życzeń zaopatrywanej ludności z jednej strony, z drugiej zaś zmobilizuje całą załogę sklepową do kolektywnej walki o przedterminową realizację zadań planowych.

Narady robocze z kierownikami sklepów, organizowane w Oddziałach Nadzoru Dzielnicowego, mają na celu zapoznanie kierowników sklepowych reprezentujących kolektywy sklepowe z podsumowaniem wyników wykonania planów sprzedaży w poprzednich okresach przez wszystkie jednostki sklepowe przedsiębiorstwa Miejski Handel Mięsem w Warszawie, z kierunkiem rozwojowym przedsiębiorstwa oraz polityką handlu terenowych władz.

Podsumowanie wyników z podkreśleniem osiągnięć i wykazaniem popełnianych błędów daje możliwość pełniejszej mobilizacji i zapobiega powtarzaniu błędów w przyszłości. Ważnym czynnikiem, od którego w dużej mierze zależne są wyniki narady, jest dobór odpowiednio przygotowanych pracowników Dyrekcji przedsiębiorstwa spośród czołowego aktywów, którzy obok kierownika Oddziału Nadzoru Dzielnicowego, reprezentującego pion handlowy, kierują naradą roboczą. W pierwszym rzędzie przy doborze wykorzystać należy pracowników koncepcyjnych Działu Planowania.

Protokół narady roboczej jest cennym materiałem dla pionu handlowego, jak również dla Działu Planowania przedsiębiorstwa dającego wnioski w realizacji planu.

Głównym przedmiotem narady jest ustalenie szczegółowego w układzie sklepowym ilościowo-wartościowego planu wniosku, obejmującego obrót towarowy, zatrudnienie i wydajność.

Oddolnie opracowane plany — wnioski wszystkich czterech Oddziałów Nadzoru Dzielnicowego podlegają analizie handlowej i ekonomicznej przeprowadzanej przez pion handlowy i Dział Planowania Dyrekcji przedsiębiorstwa w zakresie zgodności z faktycznymi potrzebami rynku, sezonowości podaży i popytu, zachowania właściwego okresu rotacji, z uwzględnieniem w dostatecznej mierze artykułów nowowprowadzonych do obrotu, możliwości wykorzystania wszelkich źródeł zakupu i wielkości dostaw towaru zapewniających wykonanie planu.

Analizie poddana jest również zgodność z zatwierdzonym przez władzę nadrzędną rocznym i kwartalnym planem określającym wysokość obrotu towarowego.

Analizę planu wniosku w zakresie zgodności z obowiązującym planem zatrudnienia rocznym i kwartalnym, zachowaniem właściwej polityki zatrudnienia, opartej o systematyczny i stały

wzrost wydajności pracy bazującej na rozwijającym się ruchu współzawodnictwa, przeprowadza Dział Organizacji Zatrudnienia i Płac.

Na podstawie tak przeprowadzonej analizy Dział Planowania przygotowuje zbiorczy plan — wniosek, obejmujący obrót towarowy, ogółu sklepów M. H. M., który jest tematem roboczej narady dyrekcyjnej ustalającej operatywnie zadania planowe obrotu towarowego na przyszły okres planistyczny.

Najwłaściwszym terminem dla narady dyrekcyjnej jest piąty dzień poprzedzający miesiąc planowany. Termin ten z jednej strony daje możliwość ścisłego ujęcia wszelkich zmian organizacyjnych i kierunku zaopatrzenia, z drugiej strony jest wystarczający dla przekazania załogom sklepowym przed rozpoczęciem okresu planowanego obowiązujących planów — nakazów, ustalających wysokość ilościowo-wartościowego planu sprzedaży, zatrudnienia i planowanej wydajności na jednego pracownika załogi sklepowej, będącego podstawą do obliczenia premii za osiągnięte wyniki zgodnie z obowiązującym regulaminem premiovania. Termin ten jest również wystarczający na rozplanowanie prac w pozostałych jednostkach

organizacyjnych przedsiębiorstwa, jak na przykład: ustalenie operatywnego planu przewozów towarowych.

Operatywny plan obrotu towarowego na okres miesięczny ustalony przy współudziale szerokiego kolektywu pracowniczego jest w pełni planem elastycznym, gdyż odpowiada istniejącym warunkom na odcinku zaopatrzenia; ruchliwym, gdyż ujmuje możliwie szeroko przejawy działalności gospodarczej; operatywnym — precyzującym zadania poszczególnych jednostek organizacyjnych, mobilizującym, gdyż wyklucza przejawy szkodliwych luzów.

Tok prac nad ustaleniem planu zrywa z przejawiającym się w planowaniu automatyzmem polegającym na mechanicznym podziale kwartalnego planu na podległe jednostki sklepowe w rozbiu miesięcznym. Specyfika planowania handlu detalicznego, a szczególnie handlu mięsem, wymaga jak najściślejszego włączenia do operatywnego planowania zadań gospodarczych ogółu pracowników sklepowych, szczególnie sprzedawców, od których postawy i uświadczenia politycznego przede wszystkim zależne jest wykonanie zadań planowanych.

LIST DO REDAKCJI

Artykuł mój pt. „Zakłady przemysłu mięsnego woj. krakowskiego walczą o realizację Planu 6-letniego“, zamieszczony w Nr. 6 — 1952 r. „Gospodarki Mięsnej“, uzupełniam następującą wstawką:

W województwie krakowskim produkcję przetworów mięsnych prowadzi CZPMs, CRS, ZSS i 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 Mięsnej (obecnie Centralnego Zarządu Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi) z wyjątkiem ZSS, który prowadzi również produkcję wędlin końskich w Krakowie.

M. Jopp

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

Prenumerata roczna — 84 zł. Prenumerata półroczna — 42 zł. Prenumerata kwartalna — 21 zł.
Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze wiejscy i miejscy.

Zam. PWG C/P₁-57/C 2/53 z dnia 12.1.53 r. Podp. do druku dnia 11.2.53 r. Druk ukończono dnia 15.2.53 r.

Objętość 4,8 ark. druk. 4,5 ark. wyd. Pap. sat. kl. VII 60 gr. Form. 61×86.

Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego, Warszawa, pl. Kazimierza Wielkiego. Zam. 216/C. Nakład 5447
4-B-12220



Cena 7 zł