

3211.
GOSPODARKA

miejsna

szkół Ekon
Biblioteka
Główna
w Sop

Rok V

Warszawa, Lipiec 1953

Nr 7

S P I S T R E Ś C I N r 7

		Str.
Włodzimierz Zawadzki	— 22 lipca 1953 r.	193
	— O socjalistyczną akumulację	193
	— Meldunek	199
	— Telegram	199
	— Wielki sukces przemysłu mięsnego	199
	— Krajowa narada aktywu gospodarczego przemysłu mięsnego	200
	— Wezwanie Załogi Zakładów Mięsnych w Gdańsku do współzawodnictwa	201
	— Walka o tytuł najlepszej załogi bekonowej przemysłu mięsnego	202

PRZETWÓRSTWO MIĘSNE

Mgr Mieczysław Stępiński	— O niektórych źródłach powiększenia akumulacji socjalistycznej w przemyśle mięsnym	203
Prof. Dr. D. J. Tilgner	— Chłodzenie tusz a obniżka kosztów	205
Prof. Mgr Inż. Kazimierz Markiewicz	— Zamrażanie mięsa i podrobów w blokach	208
Mgr Leszek Kumor	— Racjonalne składowanie mięsa w chłodni	210
Mgr Inż. Zdzisław Bzowski	— Podroby w chłodni	212
	— Wspaniały rozwój przemysłu mięsnego w Węgierskiej Republice Ludowej	214

Z DOŚWIADCZEŃ ZAKŁADÓW MIĘSNYCH

Waldemar Wiener	— Rozwój współzawodnictwa pracy w Zakładach Mięsnych Ekspozytury Stalínogrodzkiej	216
Władysław Chawrona	— Racjonalizatorzy i Przodownicy pracy Zakładów Mięsnych w Jarosławiu walczą o podwyższenie jakości produkcji i obniżkę kosztów własnych	217

HANDEL MIĘSEM I PRZETWORAMI MIĘSNYMI

Edward Faltin	— Przedsiębiorstwa Miejskiego Handlu Mięsem w walce o obniżanie kosztów i przekraczanie planów akumulacji.	218
----------------------	--	-----

OBRÓT ŻYWCEM

Stanisław Kozłowski	— Walka o obniżkę kosztów własnych w obrocie żywcem	220
----------------------------	---	-----

TUCZ PRZEMYSŁOWY

Henryk Gust	— Sprawa obniżki kosztu 1 kg przyrostu trzody chlewnej.	221
--------------------	---	-----

Z PRAC ZAKŁADÓW NAUKOWYCH

Prof. dr Jerzy Szuman	— Tucz królików	223
------------------------------	---------------------------	-----

GOSPODARKA mięsna

MIESIĘCZNIK

ROK V

WARSZAWA, LIPIEC 1953

Nr 7

WŁODZIMIERZ ZAWADZKI

Wiceminister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego

O socjalistyczną akumulację

Czwarty rok Planu Sześcioletniego postawił przed przemysłem mięsnym wielkie i odpowiedzialne zadania. Uchwała Rządu z dnia 3 stycznia 1953 r., planowane w rb. zadania znacznie zwiększyła, a problematykę rozszerzyła.

W długiej liście problemów jakie w roku bieżącym przemysł mięsny winien zrealizować, do kluczowych zadań zaliczyć należy: zaopatrzenie milionowych mas konsumentów zgodnie z ich wymogami co do ilości, jakości i asortymentu produkowanych towarów; wpłacenie do budżetu Państwa 20-krotnie wyższej akumulacji niż w roku ubiegłym; poważne obniżenie kosztów własnych na dużej ilości odcinków pracy CZPMięsnego.

Od początku roku minęło 5 miesięcy uporczywej walki o realizację ambitnych zadań jakie Partia i Rząd postawili przed przemysłem mięsnym. A jak wygląda dotychczasowy wynik tej walki? Jest jeszcze za wcześnie, ażeby przesądzić wynik końcowy walki o całoroczny plan, ale posiadamy już wszystkie elementy, ażeby dać pełną analizę pierwszego półrocza i w oparciu o osiągnięcia przy likwidacji ujawnionych błędów, braków i niedociągnięć, wytyczyć dalszą linię walki o wykonanie i znaczne przekroczenie planowanych zadań 1953 roku.

Dotychczasowy dorobek przemysłu mięsnego jest dość duży. Plan pierwszego półrocza wykonano przed terminem, bo już w dniu 6 czerwca C.Z.P. Mięsnego złożył meldunek o wykonaniu dwu-kwart. w 101%. Wartościowy plan za 5 miesięcy wykonano w 114,3%. Plan akumulacji za pierwszy kwartał zrealizowano w 114%. Jakość produkcji uległa pewnej poprawie. Poszerzono asortyment. Wyższe gatunki wędlin w klasach III i IV wykonano w 150% w stosunku do założeń Narodowego Planu Gospodarczego.

Wymieniłem tylko ważniejsze osiągnięcia. Osiągnięć godnych zanotowania jest bez porównania więcej. Ale i ta ilość wymienionych sukcesów stanowi poważny wkład w budowę podstaw socjalizmu w naszym kraju, jest wynikiem ofiarnej pracy szerokiej

22 LIPCA 1953 r.

9 lat mija od chwili ogłoszenia Manifestu Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego, który zapoczątkował istnienie władzy ludowej w naszym kraju.

22 lipca 1944 r., to data historyczna w dziejach naszego narodu; przypomina ona nie tylko o zakończeniu koszmaru wojny i okupacji faszystowskiej w części wyzwolonej ojczyzny, a wkrótce po tym i w całym kraju, lecz i o zlikwidowaniu raz na zawsze panowania obszarników i kapitalistów, o zejściu z charakterystycznej dla Polski okresu międzywojennego drogi zacoferania gospodarczego, nędzy mas robotniczych i chłopskich, oznacza radykalny, rewolucyjny przełom w życiu narodu, mówi o stworzeniu mocnych podstaw dla powstania i rozwoju nowego życia.

22 lipca 1944 — 22 lipca 1953. 9 lat historii Polski Ludowej. 9 lat, to stosunkowo krótki okres w życiu narodów i państw, lecz w naszych warunkach rozwoju dają one dostateczne dane, aby ocenić jak wielkie przemiany zaszły w naszym życiu dzięki temu, że lud wziął władzę w swe ręce i zaczął budować nowe życie na podstawach prawdziwej demokracji i sprawiedliwości społecznej.

Nie ma takiej dziedziny życia narodu i państwa ludowego, gdzie nie można byłoby z podziwem stwierdzić, jakie wielkie zmiany tam zaszły i bez przerwy zachodzą, jak cały kraj pnie się ku górze do wyżyn dawniej nie-

kadry robotników, kadry techniczno-inżynierskiej i kadry pracowników administracyjnych przemysłu mięsnego.

Niezależnie od wielkości osiągnięć pierwszego półrocza, bez dalszej mobilizacji załóg, bez likwidacji błędów, braków i niedociągnięć, mechanicznie tylko siłą rozpędu, wykonania planu drugiego półrocza nie zabezpieczymy. Dlatego osiągnięcia przemysłu mięsnego trzeba widzieć i o nich mówić, ale całą uwagę koncentrować należy przede wszystkim na pełnej mobilizacji załóg, na likwidację błędów, na usuwanie braków i niedociągnięć. Tylko takie ustawienie zadań ułatwi wykonanie i przekroczenie N.P.G., tylko takie ustawienie przyspieszy rozwój przemysłu mięsnego.

Jakie istnieją ważniejsze przeszkody w zabezpieczeniu wykonania i przekroczenia postawionych zadań w 1953 r. przed przemysłem mięsnym? Przeszkód jest cały szereg, ale **głównym hamulcem w dalszym rozwoju jest zła gospodarność i brak szeregu elementów w zakładach dla dobrego gospodarowania.**

Przykładów złego gospodarowania jest niemało. Zatrzymam się tylko na dwóch odcinkach najbardziej charakterystycznych: na złej terminowej sprawozdawczości i zaległościach w księgowości zakładów C.Z.P.Ms.

Ze złej sprawozdawczości terminowej wynikało, że plan akumulacji w przemyśle mięsnym wykonano zaledwie w 85 %. A więc pozornie katastrofalne załamanie wykonania planu akumulacji, które rzutuje nie tylko na dalszą pracę C.Z.P.Mięsnego, ale bezpośrednio godzi w budżet państwa, a więc godzi w budownictwo podstaw socjalizmu w Polsce. Doraźna kontrola podważyła cyfry sprawozdawczości terminowej, ale w jakim procencie plan akumulacji wykonano — nie wiedziały zakłady, nie wiedział Centralny Zarząd, nie wiedziało Ministerstwo aż do 15 czerwca. Dlaczego? Dlatego, że z kolei księgowość odstaje, księgowość posiada poważne zaległości, a bilans sporządzono (niepełny, bez Lublina, Dębicy i Jarosławia) w dniu 15 czerwca.

W takich warunkach, kiedy zarówno zakład, Ekspozytura i Centralny Zarząd dowiaduje się o wynikach finansowych miesiąca stycznia, w połowie czerwca, trudno mówić o złej czy dobrej gospodarności, raczej należy mówić o braku wszelkiej gospodarności.

Dyrektorzy zakładów, ich zastępcy oraz główni księgowi, muszą rozumieć, że plan sześcioletni wymaga ogromnych nakładów i że przemysł mięsny jest tym przemysłem, który wpłaca do budżetu państwa bardzo poważny procent. Dlatego wyniki finansowe przemysłu mięsnego nie mogą być domeną tylko głównego księgowego a muszą się stać własnością dyrekcji zakładu, własnością całej załogi. Księgowość i sprawozdawczość finansowa jest poważnym instrumentem walki o plan, instrumentem socjalistycznego gospodarowania. Dlatego wyprowadzenie zaległości w księgowości, związanie wszystkich służb z księgowością, a wreszcie każdorazowa analiza osiągniętych wyników zakładu przez kierownictwo i nie tylko przez kierownictwo, ale przez cały aktyw załogi, jest podstawowym warunkiem podniesienia gospodarności w przemyśle mięsnym.

Do poważnych niedociągnięć przemysłu mięsnego zaliczyć należy niewykonanie szeregu wskaźników ekonomicznych. Największym niedociągnięciem w tej grupie zagadnień jest zaniżenie wydajności ubojowej w bydle o 2,5 % i w trzodzie o 0,3 %.

W pierwszym kwartale na planowaną wydajność poubojową w bydle 49,9 % uzyskano zaledwie 47,4 %, a w trzodzie chlewnej

osiągalnych. Dotyczy to wszystkich dziedzin gospodarki narodowej, nauki i sztuki, organizacji życia społecznego i państwowego itd. itp.

Polska 1953 r., to kraj wielkich zakładów przemysłowych, wielkich budowli, dużej sieci szkół wszelkich stopni i typów; w kraju naszym kipi życie we wszystkich szych objawach. Zakończyliśmy z powodzeniem 3-letni i pierwsze półrocze czwartego roku 6-letniego planu, coraz wyraźniej rysują się już poważne części gmachu, któremu na imię Polska Socjalistyczna.

22 lipca 1953 r., dzień 9 rocznicy wyzwolenia naszego kraju przez armię radziecką i wojsko polskie daje nam okazję zbilansowania osiągnięć tego okresu na wszystkich odcinkach, a jednocześnie podkreśla istotę dziś dla nas aktualnej nowej problematyki. Rozwój życia wysuwa bowiem coraz to nowe zagadnienia do rozwiązania.

Znalazły one swoje sformułowanie w uchwalonej Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, która podsumowała osiągnięcia dotychczasowe naszej ekonomiki i państwa oraz organizacji naszego społeczeństwa i stworzyła podstawowe przepisy chroniące nasze zdobycze i zapewniające dalszy, nieprzerwany i szybki rozwój w przyszłości. Znalazły one również swój wyraz w uchwałach VII i VIII Plenum KC PZPR jak i w aktach prawnych naszej władzy ludowej, wydanych w ostatnim roku. Społeczeństwo nasze zdaje sobie sprawę z zadań na nim ciążyących na obecnym etapie rozwoju naszego państwa ludowego, rozumie coraz lepiej, jakie siły napędowe winny być uruchomione, aby utrwalić dotychczasowe osiągnięcia i przyspieszyć budownictwo społeczeństwa socjalistycznego.

Nasz program działania na najbliższe miesiące 1953 r. i na okres następny, który dzieli nas od 10-lecia istnienia Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej — 22 lipca 1954 r., obejmuje właśnie te zadania, które nieodzowne są na obecnym etapie rozwoju. Jest to dalszy ciąg naszej nieustannej walki o wzrost produkcji przemysłowej i rolniczej w celu wzmocnienia siły gospodarczej i obronnej naszego kraju, w celu stałego podnoszenia dobrobytu mas pracowniczych. Jest to kontynuacja naszej dotychczasowej wielkiej pracy w dziedzinie budownictwa prze-

na planowaną wydajność 82,4 % uzyskano 82,1 %. Dotychczasowe wyniki muszą ulec radykalnej zmianie. Nieznaczna poprawa w miesiącu kwietniu nie może uspokajać i demobilizować. Nie do przyjęcia jest także twierdzenie niektórych pracowników przemysłu mięsnego, że o niskich wskaźnikach wydajności zdecydowało to, że ze skupu wpłynęły sztuki w niższych wagach i klasach.

Prawdą jest, że surowiec jaki otrzymał przemysł mięsny w swojej jakości był niżej planowanego. Niewątpliwie prawdą jest także, że gorsza jakość surowca posiadała poważny wpływ na wydajność ubojową. Ale nie widzieć poważnych rezerw na tym odcinku, nie widzieć, że na poważnej ilości zakładów istnieje znaczna demobilizacja w walce o ochronę mienia socjalistycznego, oznacza to tracić z pola widzenia zarówno interes konsumenta jak i interes Państwa. Bo przecież wygospodarowanie 1 % surowca oznacza tysiące dodatkowych ton mięsa dla konsumenta i około 100 milionów złotych dla budownictwa socjalistycznego.

Ze istnieją poważne rezerwy na tym ważnym odcinku, jakim jest wydajność ubojowa, najdobitniej świadczą wyniki kwietniowe niektórych ekspozytur. W Lublinie obliczając wskaźniki na podstawie klas i wag, jakie wpłynęły, wydajność winna wynosić 81,81 %, faktycznie uzyskano 82,90 %. W Białymstoku przekroczono wydajność poubojową o 1½ %. Wymieniam tylko najjaśniejsze przykłady, gdzie przekroczenia sięgają 1½ %. Przykładów, gdzie przekroczono wskaźniki wydajności o 0,3 %, o 0,4 %, jest bez porównania więcej. Na podstawie podanych przykładów wysunięcie dla całego przemysłu mięsnego bojowego zadania zwiększenia wydajności o 0,2 % jest w pełni realnym postulatem dla drugiego półrocza, jeżeli uderzymy twardo w atmosferę bez troski, jeżeli wzmocnimy ochronę mienia socjalistycznego.

Do tej samej grupy zaliczyć należy wydajność w przetwórstwie wędliniarskim. Już na wstępie wspomnieliśmy, że jakość produkcji uległa pewnej poprawie. Czy dostatecznej poprawie? Nie. Do dzisiejszego dnia istnieje jeszcze szereg zakładów, gdzie przestrzeganie receptur należy do rzadkości. Opole przekracza wydajność kielbasy gnieźnieńskiej o 8 %, Kielce o 6 %, w kielbasie litewskiej Lublin przekracza wydajność o 7,5 %, Warszawa o 9,5 %, w kielbasie jałowcowej Rzeszów przekracza wydajność aż o 19 %. Co to znaczy przekraczać wydajność? Oznacza to w pierwszym rzędzie — obniżać jakość produkcji, oznacza to zwykłe oszustwo w stosunku do konsumenta. Z tym stanem rzeczy musimy skończyć. **Interes i potrzeby konsumenta winny być prawem obowiązującym socjalistycznego producenta.**

Jeżeli nie wolno tolerować zwiększania wydajności kosztem jakości, a więc ze szkodą dla milionowych konsumentów, to nie wolno także tolerować i odwrotnego zjawiska, zaniżania wydajności produkowanych wędlin. Niestety, do dnia dzisiejszego notujemy w przemyśle mięsnym niezdrowe zjawisko sztucznego zaniżania wydajności, zjawisko nieprzestrzegania receptur i norm resortowych. Zaniżanie wydajności w swoim końcowym efekcie godzi w interes konsumenta, gdyż sztucznie obniża ilość i niierzadko jakość gotowego produktu, a jednocześnie pogarsza wyniki finansowe przedsiębiorstwa.

Ocena pracy przemysłu mięsnego byłaby niepełna, gdybyśmy nie zatrzymali się choćby w dużym skrócie na kluczowym zagadnieniu jakim jest zaopatrzenie rynku.

mysłowego i mieszkaniowego, w dziedzinie rozbudowy fabryk i rozwoju rolnictwa, rozbudowa naszej działalności nad stałym polepszaniem bytu człowieka pracy, wyrażająca się w imponującym wzroście sieci szkół, szpitali, domów czasowych, w rozwoju sztuki i nauki oraz wszelkich form działalności, która służy dobru Rzeczypospolitej i moralnie oraz politycznie zjednoczonemu Narodowi Polskiemu.

Na obecnym etapie rozwoju naszej gospodarki rysują się zagadnienia, które w okresach wcześniejszych nie miały tego znaczenia co dzisiaj. Wraz ze wzrostem budownictwa socjalizmu wzrasta świadomość mas co do znaczenia wielu spraw, wzrasta doświadczenie wszystkich budowniczych i kierowniczych kadr naszej gospodarki. Dzisiaj rozumiemy wszyscy jakie wielkie znaczenie ma właściwe zaplanowanie i wykorzystanie siły roboczej, jak dalece ważne jest dla dalszego naszego rozwoju stałe podnoszenie wydajności pracy wszystkich pracujących, walka o właściwe normy pracy, jakie znaczenie ma stały postęp techniczny we wszystkich dziedzinach gospodarki, a w szczególności w rolnictwie, gdzie postęp ten ma jedynie poważne szanse rozwoju w połączeniu z właściwą formą własności, z własnością spółdzielczą, to jest z rozwojem spółdzielczości produkcyjnej. Dziś zdajemy sobie sprawę, że nie chodzi jedynie o ilościowe wyniki naszych planów produkcyjnych, lecz o tężącą realizację wskaźników ilościowych, jakościowych i asortymentowych, a w szczególności o realizację planów gospodarczych przy panowaniu najostrzejszego reżimu oszczędności, o konieczną walkę ze wszystkimi objawami marnotrawstwa dóbr — surowca, materiałów pomocniczych, czasu pracy, środków lokomocji, paliwa i energii elektrycznej, o konieczną walkę z wszelkimi ubytkami, z nadmiernymi kosztami, o walkę o stałą obniżkę kosztów własnych i o realizację planu akumulacji socjalistycznej.

We wszystkich działach gospodarki mięsnej, w przetwórstwie, w handlu mięsem, w obrocie żywcem, wzrosło uświadomienie załóg robotniczych i kolektywów pracowniczych administracji co do aktualnych zadań do wykonania, które zgodne są z zagadnieniami wynikającymi z właściwości

Nie należy zapominać, że w okresie kiedy był opracowywany plan produkcji przemysłu mięsnego obowiązywał w Polsce system kartkowy. System kartkowy był kłopotliwy nie tylko dla konsumenta, ale demobilizował przemysł mięsny, narastały wśród aktywu mięsnego tendencje do łatwizny i dreptania w miejscu.

Uchwała Rządu z dnia 3 stycznia 1953 r. zmieniła radykalnie sytuację konsumenta i nie mniej radykalnie zmieniła zadania socjalistycznego producenta. Od 3 stycznia konsument posiada nieograniczone prawo kupna w dowolnej ilości i asortymencie wyroby mięsne, a producent ma obowiązek zaspokoić te jego potrzeby. Czy przemysł mięsny wywiązał się z zadań nałożonych na niego przez zmienioną sytuację? Przyjrzyjmy się faktom.

Od dnia 3 stycznia 1953 roku kultura sprzedaży mięsa znacznie podniosła się przez stosowanie pełnego rozbioru mięsa na elementy prawie przez wszystkie rzeźnie. Nastąpił poważny skok produkcji wędlin wysokogatunkowych w III i IV klasie o blisko 200% w stosunku do założeń Narodowego Planu Gospodarczego. Asortyment wędlin został poszerzony, a jakość produkcji uległa znacznej poprawie. Są to widome sukcesy przemysłu mięsnego, które osiągnięto przy znacznej mobilizacji ofiarnych załóg naszych zakładów.

Ale należy wyraźnie stwierdzić, że do dnia dzisiejszego przemysł mięsny niedostatecznie przystosował się do zmienionej sytuacji, niedostatecznie potrafił wyciągnąć wnioski dla swojej pracy, wynikające z Uchwały z dnia 3 stycznia.

Jakie najistotniejsze błędy i braki występują do dnia dzisiejszego w większości województw? Do największych braków w pracy należy zaliczyć brak analizy rynku, brak analizy wykonania miesięcznych rozdzielników, brak należytej współpracy z aparatem handlu i wreszcie — brak systematycznego śledzenia potrzeb i upodobań konsumenta.

Słuszność tego zarzutu spróbujmy udowodnić na dwu przykładach: Stalinogrodu i Warszawy.

W Stalinogrodzie występuje systematyczne przekraczanie rozdzielnika zaopatrzenia rynku w niektórych asortymentach, przy znacznych niedoborach w innych asortymentach na przestrzeni całego kwartału. I tak: wędlin rynek konsumuje w styczniu 137%, w lutym 123%, w marcu 113%. W wyrobach wędliniarskich I klasy rozdzielnik zostaje przekroczony w styczniu w 150%, w lutym w 159%, w marcu w 150%. Podroby II klasy przekraczają rozdzielnik styczniowy w 1110%, w lutym w 900%, w marcu w 760%. O czym te cyfry świadczą? Świadczą one o tym, że od 3 stycznia potrzeby konsumenta uległy radykalnej zmianie. Zmiany idą w kierunku żądania najwyższej jakości wędlin przy pewnej ucieczce od grup średnich, a bardzo wielkim nacisku na tanie gatunki mięsa i wyrobów wędliniarskich.

W tych warunkach rozdzielnik stał się świstkiem bezwartościowego papieru, oderwany on został od faktycznych potrzeb konsumenta, przemysł zaś nie posiadając analizy rynku ogranicza się do gaszenia pożarów i wlecze się w ogonie rynku, powoduje w zagłębiu węglowym, zwłaszcza w miesiącu kwietniu, niezadowolenie klasy robotniczej.

W Warszawie sytuacja jest nie o wiele lepsza. Rozdzielniki M.H.W. są co prawda prawidłowe, ale M.H.Mięsem pod naciskiem sklepów, które w upalne dni uciekają od masy towarowej, zaniża rozdzielnik, zmniejsza zapotrzebowanie o 40%, a nawet 50%.

okresu, aktualnego etapu budownictwa socjalistycznego. Trwa coraz uporczywsza i bardziej zawzięta walka o plan, walka o jakość, o obniżkę kosztów własnych, o postęp techniczny, coraz szerzej rozwija się ruch współzawodnictwa pracy, ruch racjonalizatorów i przodowników pracy, coraz efektywniej pracują załogi nad wykonaniem zobowiązań produkcyjnych, coraz głębiej przenika i trafia do przekonania mas pracowniczych prawda o niezbędności zaprowadzenia nowego stosunku do pracy, do kolektywu pracowniczego, do własności społecznej. Masy pracownicze coraz usilniej przyswajają sobie elementy świadomości proletariackiej i etyki komunistycznej, które osłabiają, a w wielu wypadkach wręcz likwidują smutne pozostałości w psychice i w bycie ludzi z okresu panowania kapitalizmu, co jest najlepszą gwarancją dla powodzenia naszej pracy i walki o lepsze jutro.

Ufnie patrzymy na naszą dalszą pracę w najbliższym roku, zdajemy sobie sprawę, że 10-lecie Manifestu Lipcowego będziemy obchodzić w poczuciu dokonanego dzieła, które nie ma precedensu w historii narodu polskiego.

*
* *

„Polski Komitet Wyzwolenia Narodowego przystępując do odbudowy państwowości polskiej deklaruje uroczyste przywrócenie wszystkich swobód demokratycznych, równości wszystkich obywateli bez różnicy rasy, wyznania i narodowości, wolności organizacji politycznych, zawodowych, prasy, sumienia. Demokratyczne wolności nie mają jednak służyć wrogom demokracji”.

(Artykuł 2 Manifestu Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego.).

*
* *

„Aby przyspieszyć odbudowę Kraju i zaspokoić wieczny pęd chłopstwa polskiego do ziemi, Polski Komitet Wyzwolenia Narodowego przystąpi natychmiast do urzeczywistnienia na terenach wyzwolonych szerokiej reformy rolnej”.

(Artykuł 3 Manifestu Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego.).

A wynik końcowy? W sklepach brak towaru, choć rzeźnie i chłodnie „puchną“ od mięsa, przed sklepami ogonki i konsument jest słusznie niezadowolony.

W jednym i drugim wypadku odpowiedzialnością, można obarczyć aparat handlowy, ale takie postawienie byłoby z gruntu niesłuszne. Należy wyraźnie powiedzieć, że za analizę rynku, za pełne zaspokojenie potrzeb konsumenta odpowiedzialność ponosi przemysł mięsny i aparat handlowy. Każde inne postawienie sprawy byłoby bezduszne, byłoby wyrazem zapomnienia o tym, dlaczego partia i rząd przykładają tak wielką wagę do rozwoju przemysłu spożywczego.

Krytyczne uwagi wysuwane pod adresem przemysłu mięsnego w niczym nie zmniejszają szeregu poważnych osiągnięć, jakie ten przemysł uzyskał w pierwszym półroczu. Krytyczne uwagi są niezbędne, jeśli pracownicy przemysłu mięsnego nie chcą spocząć na laurach, jeśli nie chcą demobilizować swoich ofiarnych szeregów w obliczu trudnych i odpowiedzialnych zadań drugiego półroczu.

Zadania drugiego półroczu są wielkie. Skoro pierwsze półrocze zamykamy znacznym przekroczeniem planu produkcji i poważnym przekroczeniem planu akumulacji, to z tego może wypływać tylko jeden wniosek: przemysł winien podjąć dodatkowe, ponadplanowe zadania na drugie półrocze. Jakież powinny być te dodatkowe zadania? Skoro plan produkcji 1953 r., sądząc ze wzrostu pogłowia i skupu, zostanie wykonany w 106% czy w 108%, to istnieją wszystkie dane, ażeby drugie półrocze przyniosło ponadplanowej akumulacji 500 milionów złotych.

Pół miliarda złotych ponadplanowej akumulacji jest niewątpliwie poważnym zadaniem, ale na możliwości przemysłu mięsnego realnym zadaniem.

Pracując na dotychczasowych wskaźnikach, przy przekroczeniu planów produkcji tylko o 8%, uzyskujemy dodatkowej akumulacji około 430 milionów złotych. Pozostaje do wypracowania jeszcze 70 milionów złotych. Czy wymieniona suma jest realna? Niewątpliwie tak, jeśli potrafimy być dobrymi gospodarzami w swoich zakładach, jeśli sięgniemy do istniejących rezerw, jeśli podejmiemy twardą walkę o obniżenie kosztów własnych. Ale najważniejszym warunkiem wykonania zadań dodatkowych jest pełna mobilizacja całych załóg, warunkiem jest przekonanie ogółu pracowników przemysłu mięsnego, że to słuszna i wielka sprawa, której powodzenie w imię dobra naszej Ojczyzny i ogółu ludzi pracy trzeba zapewnić.

Dyrektor zakładów winien zrozumieć, że dodatkowe zadanie jest trudne, ale wykonalne pod warunkiem, że całokształt walki o produkcję, postęp techniczny i właściwą organizację pracy będzie ściśle związany z walką o najlepsze wyniki finansowe. Dlatego każdy dyrektor powinien wiedzieć, że tylko powiązanie wszystkich służb, tylko skupienie kolektywu kierowniczego łącznie z głównym księgowym, zabezpieczy wykonanie zadań finansowych zakładu. Kierownictwo każdego zakładu winno zrozumieć, że na systematycznych naradach produkcyjnych nie tylko uczymy załogę, ale na tych właśnie naradach kierownictwo uczy się lepszego gospodarowania od załogi, lepszego ujawniania istniejących rezerw w zakładzie.

Jakie winny być główne kierunki uderzeniowe przy szukaniu dodatkowych źródeł akumulacji i obniżenia kosztów własnych? Wyczerpująco omówić wszystkie źródła dodatkowej akumulacji w jednym artykule nie podobna, zresztą inicjatywa kierownictw, inicjatywa załóg wskaże dzieśiątki i setki rezerw, których dzisiaj nie znamy.

W wydajności poubojowej tkwią duże możliwości. Gdyby wydajność poubojową podnieść tylko do obowiązujących wskaźników, zgodnie z otrzymywanym według klas i wag surowcem, akumulacja wzrosłaby o 6 milionów złotych. Przy pełnej mobilizacji załóg o wzmocnienie ochrony mienia socjalistycznego zwiększymy wydajność trzody chlewnej o 0,2%, gospodarka socjalistyczna uzyska dodatkowo — 15 milionów.

Jeżeli po gospodarsku przystąpimy do lepszego wygospodarowania tuszy zwierząt rzeźnych dla produkcji właściwych asortymentów i wysokogatunkowych wędlin, które są poszukiwane na rynku, uzyskamy znaczne sumy.

Wzbogacenie rynku — czego żąda konsument — o nowe asortymenty, jak słonina wędzona w batonach, słonina paprykowana w batonach, rolada cielęca, szynka cielęca, ozór wołowy, smalec rafinowany i paczkowany itd., uzyskamy poważne sumy dodatkowej akumulacji.

Osiągnięcia uzyskanych już wskaźników zużycia surowców przez przodujące zakłady przy produkcji bekonów, szynki w puszkach i przy konserwach, zwiększą dodatkowo akumulację o 80 milionów.

Źródeł dodatkowej akumulacji jest ponad wszelką wątpliwość bardzo dużo. Warto wspomnieć jeszcze w kilku słowach o niektórych tylko źródłach. Do dnia dzisiejszego w zbiorce łoju końskiego nie wykonujemy wskaźników, tracąc na każdej sztuce 2 kilogramy. W zbiorce łoju bydlęcego tracimy na każdej sztuce 3 kilogramy. Nie-

nałężycie wykorzystujemy skwarki. W wytopie smalcu kryją się znaczne rezerwy. Mimo że przemysł odczuwa poważny niedobór jelit, liberalne normy użytku jelit są niewykorzystywane, w rezultacie tracimy powyżej miliona złotych.

Zatrzymaliśmy się dłużej nad możliwościami lepszego wykorzystania surowca w produkcji, gdyż jest to kluczowa pozycja w walce o wykonanie dodatkowych zadań finansowych w drugim półroczu. Ale nie wolno nam przechodzić do porządku dziennego nad marnotrawstwem, nad złym gospodarowaniem na innych odcinkach.

Z kolei choćby pokrótce spójrzmy na gospodarkę zaopatrzenia materiałowego.

Do lutowania puszek szynkowych używamy 60% stop cynowy, przy zastosowaniu zaś 40% stopu uzyskalibyśmy oszczędność 90 tysięcy złotych.

Nowe beczki można by zastąpić w znacznym stopniu używanymi, co przyniosłoby oszczędność w sumie 800 tys. złotych.

W skrzynkach do smalcu w obrocie krajowym, zwiększając rotację z dwóch do czterech razy, zaoszczędzimy około 2 milionów złotych.

Używamy lin do wiązania bekonów o przekroju 14 mm, gdyby powiódł się eksperyment zastosowania przekroju 12 mm, uzyskalibyśmy ponad milion złotych.

Transport przemysłu mięsnego, przy właściwej gospodarce paliwami płynnymi i ogumieniem wniósłby poważny wkład w dodatkową akumulację.

Gdybyśmy potrafili w szybkim tempie podciągnąć odstający a ważny odcinek małej mechanizacji, to nie tylko zwiększono by moc produkcyjną i nie tylko zlikwidowano by znaczną ilość wąskich gardeł, ale zaoszczędzilibyśmy poważne sumy.

W 1952 r. zapłaciliśmy kar konwencjonalnych za złą gospodarkę energią elektryczną 1.281.000 złotych. Odcinek wymaga usprawnienia.

W gospodarce węglowej przemysł mięsny notuje osiągnięcia. Ale kontrole jakie zostały prze-

prowadzone w tym roku świadczą o jeszcze istniejących lukach. Przy pełnej mobilizacji można było wygospodarować nie 1.000 ton, ale znacznie więcej cennego dla kraju węgla.

Przytoczone przykłady nie wyczerpują zagadnienia, wystarczają jednak, ażeby stwierdzić, że możliwości wykonania dodatkowych zadań w dziedzinie akumulacji są w pełni realne.

Kierownictwo zakładu może wykonać i przekroczyć postawione sobie zadanie pod jednym warunkiem, jeżeli odwoła się i uzyska jak najszersze poparcie ogółu pracowników. O naszych dotychczasowych sukcesach zdecydowała aktywność przodowników pracy, aktywność racjonalizatorów, rosnące poparcie ogółu pracowników. Jeżeli chcemy wykonać dodatkowe zadania, to powinniśmy w znacznie silniejszym stopniu odwołać się do ogółu naszych towarzyszy pracy.

Tylko na podstawie coraz silniejszego rozwijania współzawodnictwa socjalistycznego możemy uzyskać pełne wykorzystanie istniejących rezerw w naszych przedsiębiorstwach.

Nasi robotnicy, nasi inżynierowie i technicy, nasi pracownicy administracji — wskażą nam gdzie i jak można znaleźć drogi poprawy naszej pracy, drogi wzrostu socjalistycznej akumulacji.

Po to, by wygrać naszą walkę o wzrost socjalistycznej akumulacji, trzeba, by każdy pracownik przemysłu mięsnego starał się tak pracować, by wygospodarować złotówkę po złotówce dla Polski Ludowej, dla jej budownictwa pokojowego, dla umożliwienia coraz lepszego zaspokajania potrzeb naszej ludności pracującej.

Po to, by wygrać tę walkę, trzeba tępić niegospodarność, przeciwstawić się z całą ostrością wszelkim zamachom wroga, skierowanym przeciwko naszej Ojczyźnie, przeciwko socjalistycznej własności, przeciwko naszej walce o socjalistyczną akumulację.

Jest sprawą honoru naszych partyjnych i związkowych organizacji stać na czele walki naszych załóg o zadania wyznaczone nam przez partię i rząd.

Meldunek

Dyrekcji, Podstawowej Organizacji Partyjnej i Rady Zakładowej CZPMs. do Tow. Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego o przedterminowym wykonaniu planu I półrocza 1953 r.

Tow. Minister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego

Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego spieszycie donieść, że w wyniku realizacji zobowiązań, podjętych przez szerokie rzesze pracowników Zakładów Mięsnych, w celu zrealizowania wytycznych VIII — Plenum KC PZPR — wysiłkiem robotników, pracowników inżynieryjno-technicznych i aparatu administracyjnego, Narodowy Plan Gospodarczy I-go półrocza został w dniu 6 czerwca br. wykonany w 101%.

Wprowadzono do produkcji więcej asortymentów o wyższej jakości, tym samym polepszając zaopatrzenie świata pracy.

Również osiągnięto poważne wyniki przy poprawieniu jakości produkcji, między innymi na odcinku podniesienia jakości szynek.

Napływające meldunki z terenu donoszą o dalszej mobilizacji załóg do przekraczania planów produkcyjnych, szczególnie pełnej realizacji planu asortymentowego.

Załogi nasze przyjdą na Krajową Radę Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego z zobowiązaniami, które zapewnią przedterminowe wykonanie Narodowego Planu Gospodarczego na rok 1953, przede wszystkim na odcinku produkcji i akumulacji.

Dyrektor CZPMs.

/ — / Ryszard Górski

Podst. Org. Part.

/ — / Tadeusz Perkowski

Rada Miejskowa

/ — / Janusz Wituski

Telegram

Dyrektora CZPMs. do Zakładów Mięsnych w związku z przedterminowym wykonaniem planu I półrocza 1953 r.

Gratuluję serdecznie wszystkim robotnikom, majstrom, technikom i inżynierom za osiągnięcie sukcesów w przedterminowym wykonaniu zadań produkcyjnych I półrocza.

Obywatelska postawa załogi oraz rosnąca ofiarność kadr CZPMs. świadczą, że wkroczyliśmy w nowy etap patriotycznego, socjalistycznego stylu pracy, który gwarantuje dalsze przedtermi-

nowe wykonanie zadań postawionych przez Partię i Rząd.

Wszystkim tym, którzy przyczynili się do wykonania zadań planowych w skróconym terminie składam najgorętsze pozdrowienia wraz z życzeniami dalszych poważnych osiągnięć.

RYSZARD GÓRSKI

Wielki sukces przemysłu mięsnego

Spieszycie donieść, że wg otrzymanych w chwili oddania numeru do druku wiadomości, Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego wykonał zadania planu pierwszego półrocza 1953 r. 24 dni przed terminem w 101%. Jest to wyjątkowo poważne osiągnięcie zakładów przetwórczych i aparatu przemysłu mięsnego w walce o wykonanie i przekroczenie tegorocznego planu.

Wspólny wysiłek robotników zakładów mięsnych, pracowników inżynieryjno-technicznych, administracji, świadczy o niesłabnącej w naprężeniu działalności zapoczątkowanej od pierwszych dni bieżącego roku, co miało swój wyraz w przekroczeniu planu I kwartału i wykonaniu go w 115,02%, o czym komunikowaliśmy w Nr. 5 „Gospodarki Mięsnej“ z roku bieżącego.

Godną podkreślenia i naśladowania przez wszystkie inne działy gospodarki mięsnej jest praca zakładów przemysłu mięsnego nie tylko przy wykonaniu i przekraczaniu planów wg wskaźników ilościowych, lecz również zwycięska walka o wzbogacenie wachlarza asortymentowego, o podniesienie jakości wyrobów, o zmniejszenie kosztów własnych i kosztów dodatkowych, walka o realizację planu akumulacji, co otwiera drogę do dalszego rozwoju przemysłu mięsnego zgodnie z wielkimi zadaniami, które ma do spełnienia w ramach ogólnej gospodarki narodowej.

Chcemy wierzyć, że dziesiątki tysięcy pracowników przemysłu mięsnego w całym kraju zmobilizują maksimum swej woli i energii dla wykonania Narodowego Planu Gospodarczego na rok 1953 w terminie wcześniejszym, czyli znacznie przekroczą plan ilościowo, jakościowo, asortymentowo, dla dobra świata pracy, że w ten sposób dadzą swój poważny wkład w ogólne dzieło całego narodu polskiego w walkę o Plan 6-letni, o budowę socjalizmu w naszym kraju, o pokój dla świata.

Aby jednak to odpowiedzialne i zaszczytne zadanie wykonać, należy wzmóc pracę na wszystkich odcinkach działalności przemysłu mięsnego, należy walczyć o dalsze wzmocnienie dyscypliny pracy w zakładach i poszczególnych oddziałach fabrycznych, walczyć o właściwą organizację w normowaniu pracy, o wzrost wydajności pracy, co jest główną gwarancją wykonania planów we wszystkich wskaźnikach, należy nieustannie i uporczywie pracować nad rozwojem i postępem techniki w zakładach, nad przestrzeganiem norm i receptur wyrobów, prawidłowej technologii produkcji, reżimu oszczędności we wszystkich fazach produkcji, transportu, magazynowania, opakowania itp. Należy szczególnie utrwalić i rozbudować uświadomienie i entuzjazm twórczy załóg fabrycznych, pobudzić i pielęgnować inicjatywę oddolną w walce o jak najwyższy poziom pracy zakładów, gdyż jest to najskuteczniejszym instrumentem dla efektywnych i trwałych osiągnięć w tej nowej dziedzinie gospodarki narodowej, jaką jest gospodarka mięsna.

Do dalszej walki o plan z całą ofiarnością niezwłocznie przystąpią robotnicy i robotnice rzeźni i zakładów mięsnych, inżynierowie, technicy, lekarze weterynarii i pracownicy sanitarni, normujący pracę, planiści i księgowi, pracownicy działów kontroli technicznej, pracownicy wszystkich działów gospodarki mięsnej pracujący przy przygotowaniu i doskonaleniu surowca, jego przetwarzaniu i rozprowadzaniu go we wszystkich miastach i miasteczkach naszego kraju, czym dadzą dowód swej wielkiej dojrzałości zawodowej i politycznej, chęci służenia swą pracą wzrostowi dobrobytu mas ludowych i wzmoczeniu potęgi naszej Socjalistycznej Ojczyzny.

Krajowa narada aktywu gospodarczego przemysłu mięsnego

W dniu 23 czerwca br. odbyła się w Warszawie krajowa narada aktywu gospodarczego przemysłu mięsnego z udziałem powyżej 400 delegatów zakładów mięsnych, ekspozytur wojewódzkich i władz centralnych CZPMs, jak również przedstawicieli Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego.

Celem narady aktywu gospodarczego przemysłu mięsnego było podsumowanie wyników działalności Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego za okres I kwartału br. i wytyczenie dróg oraz środków zapewniających realizację zadań gospodarczych IV roku Planu Sześcioletniego przed terminem.

Ob. Włodzimierz Zawadzki, Wiceminister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, wygłosił referat na temat: „Zadania Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego w II półroczu 1953 r.”

Szczegółowe sprawozdanie z obrad narady oraz streszczenia z bogatej w treści dyskusji i podsumowania dyskusji Min. Zawadzkiego podamy w numerze następnym „Gospodarki Mięsnej”.

W numerze następnym poinformujemy również naszych czytelników o przebiegu w skali kraju akcji indywidualnych i zespołowych zobowiązań lepszego zaopatrzenia świata pracy poprzez polepszenie jakości wyrobów mięsnych, rozszerzenie asortymentów i lepsze wykorzystanie surowca. Zobowiązania obejmują szeroką tematykę szkolenia kadr, stałego podnoszenia socjalistycznej dyscypliny pracy, wymiany doświadczeń, a w szczególności polepszenia wskaźników planu gospodarczego i systematycznego zwiększenia socjalistycznej akumulacji.

Niżej podajemy wiadomość o pierwszych zobowiązaniach, które podjęto w związku z naradą aktywu gospodarczego w Grudziądzu i Gdańsku.

Przemysł Mięsny ma do zanotowania w dotychczasowej swej pracy duże sukcesy w walce o realizację planu gospodarczego, o czym mówią bardzo wyraziście wyniki wykonania planu I kwartału br. w 115,02%, wykonania na 24 dni przed terminem półrocznego planu 1953 r. w 101%, o czym mówi wreszcie praca przemysłu mięsnego dla rozwiązania postawionych mu zadań na tle historycznej uchwały Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r.

Narada wykazała, że załogi robotnicze, inżynieryjno-techniczne i aparat urzędniczy przemysłu mięsnego jeszcze wyżej podniosą w następnych miesiącach poziom pracy i walki o wykonanie zadań Planu 1953 r.

Wezwanie załogi zakładów mięsnych w Gdańsku do współzawodnictwa

Załoga Zakładów Mięsnych w Gdańsku, zgromadzona na zebraniu poświęconym omówieniu dotychczasowych wyników pracy, wzywa załogi wszystkich Zakładów Mięsnych w kraju do długofalowego współzawodnictwa o przedterminowe wykonanie planu 1953 r., o zwiększenie socjalistycznej akumulacji, o najwyższą jakość produkcji.

My, załoga Zakładów Mięsnych w Gdańsku, realizując hasło „Nie wypuszczę ani jednego braku“, walcząc z brakoróbstwem w rozbiorze i trybowaniu mięsa, zobowiązujemy się do właściwej gospodarki surowcem na odcinku rozbioru i trybowania, do niedopuszczenia do odchyień od obowiązujących norm w uzyskiwaniu surowca w poszczególnych klasach. W zestawieniu ze stanem I półrocza zobowiązanie nasze do końca roku 1953 da 2.050.000.— zł. dodatkowej akumulacji.

Ponadto nie poprzestając na zobowiązaniach oddziałów brygada rozbieraczy brygadzisty Jadczaka zobowiązuje się do uzyskania ponad obowiązujące normy o 0,5% surowca klasy I i II kosztem ,kl. III, co do końca br. da wartość 50.000 zł. Stała walka o wzrost wydajności pracy o wysoką akumulację możliwa jest w dużej mierze w oparciu o postęp techniczny, o racjonalizację pracy, usprawnianie procesów produkcyjnych. Zakładowa Komórka Wynalazczości, Klub Techniki i Racjonalizacji oraz Aktyw Racjonalizatorów zobowiązuje się walczyć o jeszcze pełniejsze umasowienie ruchu wynalazczego, o wzrost wartości projektów racjonalizatorskich. Podejmujemy zobowiązanie osiągnięcia w drugiej połowie 1953 r. przeciętnej wartości projektu 20.000 zł, co przy wykonaniu planu rozwoju wy-

nalazczości II-go półrocza da 250.000 zł wartości ponad plan.

Zobowiązujemy się przekroczyć zaplanowaną cyfrę zgłoszonych i przyjętych projektów. W wyniku realizacji naszych zobowiązań załoga Gdańskich Zakładów Mięsnych da do końca 1953 r. dodatkową sumę akumulacji w wysokości 2.350.000 złotych.

Wzywamy wszystkie Zakłady do współzawodnictwa z nami pod hasłem: „Walczymy o wysoką jakość produkcji, o pełne wykorzystanie surowca, o zwiększoną akumulację naszych Zakładów“.

Naszym zadaniem jest dać klasie robotniczej, całemu narodowi produkcję naszego przemysłu w najwyższej jakości. Naszym zadaniem jest walka o wykonanie i przekroczenie zadań planowych w ustalonych ilościach, asortymentach i gatunkach. Przedmiotem naszej troski, ambicji i wysiłku musi być walka o jak najwyższą akumulację naszych Zakładów, gdyż każdy procent podniesienia wydajności pracy, każdy procent podniesienia akumulacji przynosi państwu setki milionów złotych, które obracane są na polepszenie bytu mas pracujących, rozwój nauki i kultury, wzmacniają siłę gospodarczą kraju — a tym samym są orężem walki o Pokój. W walce o zwiększenie akumulacji musimy ujawnić wszystkie rezerwy i postawić je do dyspozycji państwa.

Od wszystkich ludzi pracy więc i od nas samych zależy pełne realizowanie zadań planowych, ich przekroczenie. Od nas zależy przyspieszenie budownictwa socjalizmu w naszej Ludowej Ojczyźnie. Od nas i od naszej pracy zależy utrwalenie i umocnienie Obozu Pokoju, obronność naszej Ojczyzny i systematyczne podnoszenie naszego dobrobytu.

WSPÓŁZAWODNICTWO PRACY ZAKŁADÓW
MIĘSNYCH ORĘŻEM WALKI O PLAN
I O AKUMULACJĘ SOCJALISTYCZNĄ

Walka o tytuł najlepszej załogi bekonowej przemysłu mięsnego

W dniu 12 czerwca br. odbyła się w Grudziądzu narada majstrów bekonowych, na którą przybyli przedstawiciele 31 jednostek terenowych CZPMs. Między innymi brali w naradzie udział majstrowie bekonowi ob. ob. Pawłowski Kazimierz (Czerniewice), Nowak Józef (Kępno), Stachuś Julian (Jarosław), Gelniaś Teodor (Gniezno), Skrzypczyński Jan (Grodzisk), Ratajczak Leon (Kościan), Urbaniak Teofil (Oborniki), Bąk Jerzy (Czarnków), Pencentek Franciszek (Tarnowskie Góry), Ryś Stanisław (Janowiec), Finka Maksymilian (Kościerzyna), Kaczmarek Władysław (Krotoszyn), Wyrkowski Franciszek (Tczew), Gawin Augustyn (Chojnice), Pankowski Władysław (Bydgoszcz), Jagda Maksymilian (Brodnica), Nowakowski Jan (Pabianice), Kopczyński Józef (Toruń), Małek Tadeusz (Nakło), Zabielski Stanisław (Tarnowskie Góry), Przesiecki Franciszek (Grudziądz), Zacharski Benedykt (Lublin), Krawczyk Piotr (Tarnów).

Narada uchwaliła podjąć długofalowe, międzyzakładowe współzawodnictwo o tytuł „najlepszej załogi bekonowej przemysłu mięsnego”. Zebrani zwrócili się do CZPMs o ufundowanie proporczyka przechodniego.

Komisja w osobach majstrów bekonowych ob. ob. Zacharskiego Benedykta z Zakładów Mięsnych w Lublinie, Małek Tadeusza z Z. Ms. w Nakle, Fincybergera Tadeusza z Z. Ms. w Dębicy oraz przedstawicieli CZPMs ob. ob. Batora Józefa, Zabielskiego Stanisława, Jabłońskiego Zdzisława, ustaliła następujące minimalne wskaźniki jako podstawę do współzawodnictwa.

Zakres współzaw.	Wskaźnik	Uwagi
1. Wykonanie planu	maks. przekr.	
2. Jakość bekonu	ocena CIS	
a) opakowanie	5,5 pkt.	
b) obróbka	15,6 „	
c) stemplowanie	3,5 „	
d) kondycja	21,2 „	
e) kolor	7,0 „	
f) selekcja	12,8 „	
g) jakość	5,4 „	wielkość stała niepunktowana
Razem ocena	71,0 pkt.	
3. Wydajność produkc.		
a) wydajność rozbiór.	nie mniej niż 80,5%	
b) wysort pobasenowy	nie więcej niż 1,5%	
c) skrawki z toalety	nie więcej niż 0,5%	
d) przyrost na peklow.	nie mniej niż 4,5%	
4. Wydajność pracy	maksymalne przekroczenie normy	

W zobowiązaniu podpisanym przez 31 przedstawicieli zakładów mięsnych i ekspozytur CZPMs czytamy o dołożeniu wszelkich starań o przedterminowe wykonanie planu produkcyjnego za rok 1953, podniesieniu jakości produkcji bekonów pod hasłem „nie wypuszczę braków”, zwiększeniu wydajności produkcyjnej i utrzymaniu jej na najwyższym poziomie oraz wzmożeniu wydajności pracy poprzez systematyczne przekraczanie norm.

Zebrani słusznie ocenili polityczne znaczenie podjętego zobowiązania pisząc: „...Każdy z nas wyczytał w wypowiedzi Tow. Bieruta na naradzie stalinogrodzkiej zadania dla siebie i dlatego zastrzeżenie czujności, walka z awariami, bezwzględna ochrona tajemnic państwowych, walka z wrogą plotką, potępienie niefrasobliwości i gapiostwa wobec drobnych nieraz, lecz wyraźnych przejawów działalności wroga, rozumiemy jako walkę o rytmiczne wykonanie planów dziennych, dekadowych i miesięcznych oraz przekraczanie ich przy dobrej organizacji pracy jak i dobrej pracy kierownictwa średniego i wyższego...”.

W zakończeniu zobowiązania majstrowie bekonowi piszą: „...Świadomie zdajemy sobie sprawę, że zrealizowanie podjętych zobowiązań przez wszystkie zakłady CZPMs, produkujące bekon, w dużej mierze przyczyni się do realizacji wykonania Narodowego Planu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego i wkładu budowy socjalizmu w Polsce...”.

Sprawa walki w szlachetnym współzawodnictwie o tytuł najlepszej załogi bekonowej przemysłu mięsnego staje się więc sprawą codziennej pracy i troski setek i tysięcy pracowników zakładów mięsnych, ambicją i kwestią honoru załóg.

Cały przemysł mięsny i inne działy gospodarki mięsnej czekają na raporty i analizy z przebiegu tej wielkiej akcji, świadczącej o wzroście poziomu fachowego i politycznego załóg bekonowych i ich kierowników — majstrów bekonowych.

Znane w całym świecie, w kraju i poza granicami kraju, umiejętność fachowa i zawziętość w pracy polskiego robotnika i majstra znajdują swój wyraz w tej walce o coraz większe doskonalenie tego cenionego przez konsumentów produktu, co bezsprzecznie przyczyni się do wzrostu dobrobytu samych pracowników przemysłu mięsnego oraz przysporzy wiele dóbr całej naszej gospodarce narodowej.

Przetwórstwo mięsne

Mgr MIECZYŚLAW STĘPIŃSKI

Dep. Mech.-Energ. Min. Przem. Mięsn. i Mlecz.

O niektórych źródłach powiększenia akumulacji socjalistycznej w przemyśle mięsnym

Socjalistyczna akumulacja w naszym kraju, to droga do szybkiego rozwoju sił wytwórczych, droga rozszerzenia zasięgu socjalistycznych stosunków wytwórczych, droga podnoszenia dobrobytu mas pracujących.

Toteż zagadnienie wykonania zakreślonej akumulacji na 1953 r. musi być właściwie, szeroko i konsekwentnie realizowane przez przemysł mięsny, przez poszczególne zakłady mięsne i całą zatrudnioną w nich załogę.

Zasadniczą metodą walki o wzrost akumulacji w gospodarce socjalistycznej jest mobilizacja rezerw wewnętrznych, zmniejszenie zużycia surowców i materiałów, lepsze i sprawniejsze wykorzystanie urządzeń produkcyjnych, mechanizacja i automatyzacja procesów produkcyjnych, co powoduje zmniejszenie ogólnych kosztów administracyjnych, wreszcie, co najważniejsze, wzrost wydajności pracy.

Czy i jakie istnieją źródła powiększenia akumulacji w przemyśle mięsnym?

Należy stwierdzić, że w przemyśle mięsnym, w jego poszczególnych zakładach są jeszcze poważne źródła powiększenia i wygospodarowania nowej, dodatkowej akumulacji socjalistycznej.

Podamy tylko niektóre z nich na odcinku usprawnień technicznych, których właściwe i konsekwentne wykorzystanie oraz ich pełna realizacja w codziennej, twardej i wytężonej pracy przez robotników, inżynierów i techników oraz wszystkich pracowników zatrudnionych w przemyśle mięsnym przyniesie przemysłowi mięsnemu poważne efekty gospodarcze, wyrażające się znacznymi sumami pieniężnymi.

Jednym z istotnych źródeł powiększenia akumulacji w przemyśle mięsnym jest wprowadzenie w szerokim zakresie mechanizacji i automatyzacji procesów produkcyjnych i wyeliminowanie dzięki temu w jak najszerszym ujęciu robót ciężkich i pracochłonnych.

Pełne wykonanie planu mechanizacji w roku 1953 przyniesie oszczędność około 400.000 zł, a wykonanie dodatkowego planu mechanizacji,

obejmującego wprowadzenie do produkcji takich maszyn i urządzeń jak np. kresarek, maszyn do czyszczenia nóżek, podnośników do skrzyń, ręcznych wózków do transportu wewnętrznego, mieszalek do mięsa, przyniesie tylko w jednym kwartale 800.000 zł oszczędności.

Szybkie zainstalowanie nieczynnego dotychczas urządzenia „Titan” do produkcji smalcu przyczyni się do podniesienia wydajności smalcu o ok. 4%, co w przeliczeniu da efektywną oszczędność, wyrażającą się tylko w okresie 5 miesięcy cyfrą ok. 1.500.000 zł.

Bogate źródło powiększenia akumulacji, to rozwój racjonalizacji i rozpowszechnienia zgłoszonych pomysłów racjonalizatorskich. Problem właściwego i masowego wykorzystania pomysłów racjonalizatorskich, ich rozpowszechnienie na poszczególne zakłady przemysłowe, to nowe źródło mechanizacji produkcji, to nowe źródło postępu technicznego, to nowe źródło powiększenia akumulacji socjalistycznej.

Trzeba stwierdzić, że wiele jeszcze wniosków racjonalizatorskich zgłoszonych na terenie jednego zakładu nie zostało rozpowszechnionych, zastosowanych i wykorzystanych przez inne zakłady mięsne. Rozpowszechnienie takich pomysłów racjonalizatorskich, zgłoszonych w pierwszym kwartale 1953 r., jak np. dźwig do wykrwawiania cieląt na wisząco przyniesie roczną oszczędność tylko w jednym zakładzie 28.900 zł, bęben do czyszczenia głów i nóżek zastosowany w jednym zakładzie przyniesie 12.664 zł rocznej oszczędności.

Trzeba wyraźnie podkreślić, że rozpowszechnienie i szybkie zastosowanie w produkcji zgłoszonych pomysłów racjonalizatorskich to nie tylko efekty gospodarcze w postaci wygospodarowania nowej akumulacji, ale to także rozwój i postęp techniki w przemyśle mięsnym, to również jedno z ogniw budowy socjalistycznego przemysłu mięsnego.

W dziedzinie gospodarczego i prawidłowego zużycia węgla istnieją jeszcze w przemyśle mięsnym duże możliwości zmierzające do zwiększe-

nia akumulacji. Wprawdzie przemysł mięsny opracował program oszczędności węgla na rok 1953, wyrażający się dość pokaźną cyfrą 1000 ton, to jednak przy głębszej i wnikliwszej analizie istnieją dalsze ukryte rezerwy nowych tysięcy ton węgla, których wyeliminowanie z zużycia przez zakłady mięsne da poważne efekty gospodarcze.

Przeprowadzona kontrola niektórych zakładów mięsnych daje dostateczny pogląd na całość gospodarki na tym odcinku i wyraźnie uwypukla rozmiary i rodzaj istniejących jeszcze w niektórych zakładach mięsnych niedociągnięć.

W skontrolowanych ostatnio 28 zakładach mięsnych stwierdzono:

- a) w 11 zakładach nieuporządkowane magazyny,
- b) w 13 „ palacze nie posługują się podczas palenia zasuwami kominowymi,
- c) w 18 zakładach nie wykorzystuje się skroplin,
- d) w 23 „ nie zaizolowane są przewody,
- e) w 20 „ używa się nieodpowiedniego asortymentu węgla,
- f) w 4 zakładach poważnie popękane są obmurza.

Na podstawie wyżej wspomnianych niedociągnięć i braków należy wyciągnąć wniosek, że i w innych zakładach mięsnych są takie czy inne niedociągnięcia techniczne w zakresie nieprawidłowej gospodarki węglem, które wpływają na nadmierne zużycie węgla przemysłowego.

Wydaje się, że program oszczędności węgla z pozycją 1000 ton jest zbyt niski i niemobilizujący, ponieważ już za okres 5 miesięcy przemysł mięsny przekroczył znacznie zaplanowaną oszczędność węgla przemysłowego.

Na podstawie przeprowadzonej analizy można stwierdzić, że uzyskanie oszczędności 3000 ton węgla przez przemysł mięsny jest zupełnie możliwe i realne, co w przeliczeniu na pieniądze powiększy akumulację o ok. 210.000 zł.

Oszczędne zużycie energii elektrycznej i bezwzględna walka z marnotrawstwem na tym odcinku w każdym zakładzie mięsnym, to dalsze źródło ukrytych rezerw akumulacji. Usprawnienie tego problemu wymaga poważnego wysiłku ze strony służb technicznych przemysłu mięsnego,

co w konsekwencji przyniesie znaczne efekty gospodarcze w postaci zaoszczędzenia poważnych sum pieniężnych, które przemysł mięsny płaci za nadmierne zużycie energii elektrycznej.

Poprawienie współczynnika mocy w takich zakładach jak np. w Lublinie, Łodzi, Poznaniu, Krakowie, Gdańsku, Rembertowie, Bytomiu, Wrocławiu, Rzeszowie, da poważne oszczędności pieniężne w skali miesięcznej, a jeszcze większe w skali rocznej.

Gdyby doprowadzić współczynnik mocy do 0,8 we wszystkich zakładach mięsnych, można byłoby zaoszczędzić około 2.400.000 zł rocznie.

Doprowadzenie współczynnika mocy do ustalonej granicy 0,8 nie jest oczywiście zadaniem łatwym, skoro obecnie w wymienionych wyżej zakładach współczynnik ten kształtuje się od 0,21 do 0,7.

Przyjmując w tym roku realne możliwości poprawienia współczynnika mocy we wszystkich zakładach przeciętnie o 40% w stosunku do sumy płaconych kar konwencjonalnych, oszczędność z tego źródła wyniesie około 960.000 zł. Podane źródła realnych i konkretnych możliwości powiększenia akumulacji bynajmniej nie wyczerpują zagadnienia walki o zwiększenie rentowności przedsiębiorstw przemysłu mięsnego, a stanowią tylko niektóre wskazania istotnych i niewykorzystanych jeszcze na odcinku usprawnień technicznych możliwości wygospodarowania dodatkowych sum pieniężnych dla gospodarki narodowej.

Zadania zwiększenia akumulacji socjalistycznej w przemyśle mięsnym w celu wykonania Planu 6-letniego realizuje klasa robotnicza w codziennej wyteżonej walce o jak najlepsze wykonanie zadań postawionych przez Rząd i Partię.

Potężnym czynnikiem tej walki jest masowy ruch racjonalizatorski i współzawodnictwa pracy, przybierający najbardziej różnorodne i coraz wyższe formy.

Przodownicy pracy, racjonalizatorzy w swej codziennej i trudnej pracy pokazują jak cenne są dla zwiększenia produkcji, a tym samym i dla zwiększenia akumulacji socjalistycznej każda minuta, każda sekunda, każdy kilogram zaoszczędzonego surowca, każde nawet najdrobniejsze usprawnienie techniczne, każda najmniejsza bodajże oszczędność pracy żywej i uprzedmiotowanej.

Prof. Dr D. J. TILGNER

Politechnika Gdańska

Chłodzenie tusz a obniżka kosztów

Każda gałąź przemysłu w Polsce walczy o obniżkę kosztów własnych przez zwiększenie wydajności pracy, wprowadzanie różnych form współzawodnictwa socjalistycznego, wprowadzanie mechanizacji pracy oraz lepsze rozplanowanie przestrzenne potoku przerobowego. Mimo bardzo poważnych wyników, osiągniętych w ciągu 8 lat władzy ludowej, spotykamy się z twierdzeniem, że poziom tej walki jest jeszcze niewystarczający. „Duże możliwości obniżki kosztów są wciąż jeszcze nietknięte, a rezerwy produkcyjne niewykorzystane”¹⁾.

Zmniejszenie zaników surowca.

Jedna z poważnych możliwości obniżenia kosztów własnych przemysłu mięsnego leży na odcinku zmniejszenia zaników (manka) surowca mięsnego. Koszt surowca i materiałów pomocniczych jest w przemyśle mięsnym szczególnie wysoki. Dlatego przemysł ten poddaje koszty te zawsze stałej analizie i krytyce. Udział kosztów surowca w kosztach własnych produkcji przemysłu mięsnego wynosi zwykle ok. 80 do 87%²⁾.

A. Gurnik w marcowym numerze „Przemysłu Rolnego i Spożywczego” podał dla naszych warunków bardzo interesującą analizę kosztów różnych gałęzi przemysłu żywnościowego. Przyjmując koszt własny produkcji towarowej za 100, przypada w przemyśle mięsnym na koszty surowca, materiałów pomocniczych i opakowania 89,2% czyli jest najwyższy spośród wszystkich gałęzi przemysłu żywnościowego w kraju. (W tłuszczowym 88,5%, w mleczarskim 87%, w cukierniczym 87,3% itd.). Pozostałe 10,8% przypada na fundusz płac grupy przemysłowej i pozostałe koszty wydziałowe i ogólnofabryczne.

Skoro udział surowca i materiałów pomocniczych w kosztach własnych produkcji przemysłu mięsnego jest tak znaczny, wynika wniosek, że uzyskanie oszczędności 1% na odcinku surowcowym odpowiada w sumie efektywnym oszczędnościom w wysokości ok. 9% na odcinku robocizny i pozostałych kosztów ogólnofabrycznych, gdyż jedne do drugich mają się w sumie kosztów produkcji jak 9:1. Lecz znacznie łatwiej uzyskać oszczędność 1% surowca niżeli 9% robocizny i innych kosztów! Dlatego trzeba rzucić hasło obniżki kosztów surowca w granicach gestii prze-

mysłu, tj. głównie obniżenia strat wagowych surowca mięsnego. Dotyczy to w pierwszym rzędzie następujących dwóch odcinków:

1) zmniejszenie ubytków wagowych żywca od chwili zakupu do chwili uboju,

2) zmniejszenie wysusзки mięsa w czasie ochładzania tusz.

Przy pierwszym czynniku mamy dużą możliwość obniżenia ubytków przez znacznie większe niżeli dotychczas usprawnienie organizacji skupu i transportu żywca. Jest to wdzięczne pole synchronizacji pracy dla planistów i praktyków oraz dla placówek badawczych, jak to widzimy w pracach radzieckich instytutów mięsnych. Przez zwiększenie staranności pracowników i premiowanie obniżki przeciętnych ubytków na szlaku żywca od zakupu do uboju, można, naszym zdaniem, uzyskać wyraźnie uchwytne zwiększenie masy towarowej i tym samym obniżkę kosztów surowca o co najmniej 2%.

Drugi czynnik jest ściśle związany z technologią chłodzenia tusz mięsnych. Na tym odcinku krajowy przemysł mięsny traci, jak to niżej wykażemy, z przerabianej masy towarowej codziennie, w ciągu całego roku, w skali ogólnokrajowej ok. 15 ton surowca mięsnego (dziennie) i to z powodu braku inwestycji chłodniczych i niemożności stosowania postępowej technologii chłodzenia tusz.

Stara technika chłodzenia.

Chłodzenie mechaniczne mięsa zastosowano w Europie Środkowej pierwszy raz w r. 1883 w rzeźni w Wiesbaden. Według tego wzoru ochładzało się do niedawna powszechnie świeżo bite mięso. Ówczesny koncept techniczny obejmował następujące postępowanie:

1) po uboju tusza musi wisieć w ubojni lub przewiewni, aby oddać część ciepła otaczającemu powietrzu. Takie postępowanie uważano za korzystne, bo naturalne studzenie odbywa się „bez kosztów” i jednocześnie ma miejsce wyparowanie dużej części wilgoci, która by obciążała pracę w przedchłodni. Utworzona w przewiewni zeskorpiała błonka podsychania miała zwiększać trwałość tuszy;

2) tusza z przewiewni przechodzi do przedchłodni o temp. 6 do 8° i 85% wilg. wzgl. na 24 godz. lub dłużej;

¹⁾ Gurnik A., Przemysł Rolny i Spożywczy. VII,3, 1953.

²⁾ Tilgner D. J., Wkład Gospodarczy w Przemysle Żywnościowym, str. 136, Warszawa, 1949.

3) tuszą z przedchłodni dostaje się do chłodni o ciepł. 2—4°, ostatnio 0 do plus 1° i 75% wilg. wzgl. aby mięso było trwalsze.

To trójfazowe studzenie-chłodzenie uważano za właściwe i konieczne, aby nie udusić we wnętrzu mięsa, gdyż przy nagłym chłodzeniu utworzy się zewnętrzna, zimna warstwa, która utrudni przenikanie ciepła z wnętrza na zewnątrz i prowadziła by do wewnętrznej autolizy i psucia się. Tak wygląda technika chłodzenia, powtarzana w wielu podręcznikach i tak chłodzono całe dziesiątki lat na całym świecie. Wprowadzane poprawy dotyczyły zmian aparatury technicznej, zastąpienia CO₂ i SO₂ przez NH₃ itp. Wysokie ubytki wagowe w czasie studzenia i chłodzenia przyjmowano jako nieuniknione.

Nowa technologia chłodzenia mięsa.

Przy nowoczesnym podejściu nie chodzi tylko o zmianę techniki chłodzenia, lecz o zmianę założeń na przebieg chłodzenia tusz. Trzeba tak chłodzić, aby zachować przepuszczalność i elastyczność warstwy powierzchniowej tusz, która, mimo że jest sucha, nie zamienia się w warstwę zeskorupiałą. Ta podsuszona warstwa utrudnia bowiem, jak badania Tamma i innych wykazały, przepływ ciepła. Jest to szczególnie ważne w pierwszych 6 do 12 godzinach chłodzenia. Przy ochładzaniu tusz mamy więc dwa zasadnicze zadania technologiczne: a) szybkie ochłodzenie mięsa z temperatury krwi do temperatury chłodni, b) składowanie ochłodzonego mięsa.

W latach 1930—36 ukazują się szczególnie w Związku Radzieckim oraz w niektórych krajach kapitalistycznych doskonałe opracowania teoretyczne, uzasadniające konieczność szybkiego ochładzania tusz. Dotyczą one przebiegu chłodzenia w odniesieniu do zawartości bakterii i trwałości tusz oraz wielkości ubytków wagowych.

Szybkość ochładzania jest proporcjonalna do różnicy temperatur między produktem a powietrzem chłodzącym (37° a 1°).

Współczynnik przenoszenia ciepła jest zależny od ruchu powietrza, którego optimum wynosi 2 metry/sek. Wysuszką jest najmniejsza, gdy tusze ochładza się możliwie szybko za pomocą szybkiego obiegu zimnego powietrza o wysokiej wilgotności względnej (95%). Istotnym warunkiem nowej technologii chłodzenia tusz jest bezzwłoczne wprowadzanie ciepłych tusz natychmiast po uboju do ochładzalni. W przeciwnym wypadku tracą się korzyści szybkiego ochładzania.

Uzasadnienia teoretyczne, przemawiające za szybkim ochładzaniem tusz, zostały rozpracowane i zastosowane w praktyce europejskiej,

w pierwszym rzędzie w Związku Radzieckim. Wskazują na to dane, które podaje Mannerberger i Mirkin. W demokratycznym sektorze Berlina już w r. 1946 radzieccy technologowie zastąpili niemieckie ekstensywne studzenie trójfazowe metodą szybkiego ochładzania tusz natychmiast po uboju w specjalnych ochładzalniach tunelowych o jednym niskim poziomie kolejki. Wymaga to co prawda dzielenia tusz bydlęcych na ćwiartki w stanie ciepłym, lecz jednocześnie konserwatywni fachowcy niemieccy stwierdzili znaczne i nie spotykane dotąd obniżenie wysuszek i zwiększenie przechowalności tuszy.

Na wysuszkę podczas ochładzania tusz składa się istotny, naturalny składnik mięsa, stanowiący część soków mięsnych, nie zaś woda obca. Kalkulacyjne podejście uzyskujące obniżkę wysuszek dotyczy więc naturalnego składnika mięsa. Nadto uzyskuje się szereg innych korzyści, o których mowa niżej.

Ochładzalnie tunelowe.

Realizując nowe wymagania zastosowano za wzorem radzieckim w rzeźniach w Ludwigshafen, Hamburg i innych, ochładzanie tunelowe przeciwprądowe z żywym obiegiem powietrza (2 m/sek) i wysoką wilgotnością względną 95%. Powietrze o temperaturze 0 do +1° wprowadza się do tunelu od tego końca, w którym tusze wychodzą do chłodni składowej, czyli stosuje się zasadę przeciwprądową. Ochładzalnia tunelowa musi pozwalać na ciągłe wprowadzanie ciepłych tusz do ochładzania, unikać tworzenia się powierzchniowej, pergaminowej warstwy, opóźniającej przepływ ciepła oraz zmniejszyć wysuszkę.

W praktyce, przy starych urządzeniach, adaptuje się na ochładzalnie tunelowe pomieszczenia blisko działu ubojowego a przed chłodnią. Tę ostatnią zamienia się na chłodnię składową. W opisywanym przez Frühwalda³⁾ wypadku zamieniono starą, nieczynną wytwórnię lodu między maszynownią a przedchłodnią na 2 ochładzalnie tunelowe o łącznej powierzchni 136 m². Stara sprężarka na CO₂ z r. 1905 o sprawności 110.000 kal. wystarczała na ochładzanie tusz w tunelach i zachowanie temperatury w chłodni składowej o powierzchni 1000 m² w granicach 0 do +2°. Mimo zachowania stałych temperatur na niższym poziomie aniżeli dawniej, uzyskano obniżenie kosztów ruchu chłodniczego o 6 do 8%.

Przy nowych inwestycjach znana wytwórnia urządzeń chłodniczych Linde opracowała już szereg modyfikacji ochładzalni tunelowych, w których stosuje chłodnie powietrzne przestrzenne,

³⁾ Frühwald O., Fleischwirtschaft. 3. 1952, i 1, 1953.

a w chłodniach składowych chłodnie powierzchniowo sufity, uzyskując obniżenie kosztów ruchu.

Na podstawie dwuletnich obserwacji i zbadaniu przeszło 1000 tusz wołowych i świńskich, Frühwald podaje następujące korzyści szybkiego ochładzania tunelowego tusz:

1. **Wysuszką.** Przy ciepłych tuszach wieprzowych wagi 94 kg (100%) przeciętny ubytek wagi wynosił po 24 godzinach 1,17%, po 48 godzinach — 1,84%, czyli po 48 godzinnym okresie uzyskuje się już 1% oszczędności wagowej w porównaniu z przeciętną wysuszką przy studzeniu trójfazowym.

U bydła średnia roczna wykazała zmniejszenie wysuszkę od wagi ciepłej do odbioru po 48/72 godz. średnio 1,8 do 1,9%, czyli bardzo znaczną oszczędność wagową. Klasa I miała oczywiście mniejszą wysuszkę po 24, wzgl. 48 godz. (1,08 wzgl. 1,3%) niżeli klasa II (1,3 wzgl. 1,5%) lub III (1,5 wzgl. 1,8%). Przy dwunastodniowym składowaniu wołowiny przeciętna wysuszką wynosi tylko 2,3%, przy 26 dniowym — 4,1%.

2. **Duża szybkość ochładzania.** Ochładzanie tusz wieprzowych jest ukończone po 10 — 12 godzinach, tusz wołowych po 20 godz. (4^o w środku mięsa) zamiast 72 godzin przy ciężkich sztukach. Przy szybkim ruchu powietrza (2m/sek.) i szybkim powierzchniowym ochładzaniu powietrze w ochładzalni tunelowej podgrzewa się tylko o 1—2^o nawet przy świeżo bitych tuszach. Średnia temperatura w tunelu wynosi 0^o — plus 3^o i 95% wilgotności względnej, aby zapobiec wytworzeniu się stwardniałej podeschniętej warstwy powierzchniowej niekorzystnej dla wymiany ciepła i tak typowej przy studzeniu tusz w przewiewni i przedchłodni.

3. **Zmniejszenie zakażenia jest znaczne.** Nie ma przyrostu ilościowego, podczas gdy dotychczas zakażenie w czasie pierwszej doby zawsze wzrastało. Zmniejszenie zakażenia powoduje wyraźną poprawę przechowalności i brak reklamacji z powodu obślizgnięcia mięsa np. przy eksporcie szynki do Anglii.

4. **Wyraźna poprawa wyglądu** jest uchwytna gołym okiem. Po opuszczeniu ochładzalni tunelowej tusze mają bardzo świeży wygląd i jasnoróżowy kolor, który zachowuje się 2—3 tygodnie.

Nadto zapotrzebowanie powierzchni jest znacznie mniejsze, gdyż ochładzalnie tunelowe pracują z innymi parametrami i są przystosowane do pracy ciągłej. Przy wahaniach masy towarowej uruchamia się ochładzalnie w miarę potrzeby, z tym że ochładzanie tusz wieprzowych jest już ukończone po 1/2 doby. Stanowi to znaczne

uspawnienie ruchu, gdyż ostatnia sztuka bita późnym popołudniem wychodzi z ochładzalni już ranem do chłodni. Wskutek zmniejszenia wysuszkę o średnio 50% oszronienie parowników jest mniejsze, co zapewnia lepsze przenoszenie ciepła, zaoszczędza godziny ruchu i obniża koszty chłodzenia.

Przedstawiony w dużym skrócie postęp na odcinku ochładzania tusz nie porusza szczegółów technicznych. Warto jednak zaznaczyć, że znana fabryka urządzeń chłodniczych Linde ogłasza opracowanie szeregu alternatyw techniczno-konstrukcyjnych dla dostosowania ochładzalni tunelowej do każdorazowych warunków lokalnych, z przestrzeganiem wymaganych wytycznych technologicznych. Przypuszczać należy, że w tym zakresie nasi konstruktorzy mieliby również pole do popisu.

Nasz stan.

Znawcy radzieckiego przemysłu mięsnego twierdzą, że mechanizacja, organizacja procesów technologicznych i chłodzenie stosowane w Związku Radzieckim nie tylko nas wyprzedziły, ale na niektórych odcinkach są wręcz nieporównalne. Jak z powyższych wywodów wynika dotyczy to na pewno także odcinka technologii chłodzenia tusz. W tej dziedzinie stoimy niestety w miejscu, podczas gdy niemiecki przemysł mięsny szybko podpatrzył i zastosował postępowe parametry dla szybkiego ochładzania ciepłych tusz oraz postępowe ochładzalnie tunelowe wybudowane w radzieckim sektorze Berlina.

Rozbudowa przemysłu mięsnego na etapie Planu 6-letniego przewiduje obok szeregu nowoczesnych urządzeń niestety również także takie nieporozumienie techniczne jak urządzenie przewiewni.

Również ostatnie polskie wydawnictwo na temat chłodnictwa mięsa (S. Byszewski, 1952-P. Wyd. Techn.⁴⁾) nie podchodzi krytycznie do dotychczasowych metod studzenia naturalnego i ochładzania tusz. Jako optymalne warunki ochładzania podaje się (na str. 18) +1^o i 80—90% wilg. wzgl. (za mało — przypisek autora) oraz szybkość powietrza 0,2 m/sek. (stanowczo za mało dla szybkiego chłodzenia — przyp. autora). Podane wielkości strat wagi mięsa są oczywiście o przeszło 50% wyższe niżeli przy szybkim ochładzaniu.

Bez odpowiedniego i wystarczającego uzbrojenia chłodniczego i bez stosowania postępowej technologii chłodzenia przemysł mięsny nie jest przemysłem w znaczeniu nowoczesnym. W tym zakresie mamy ogromne zaległości, powodujące

⁴⁾ Byszewski S., Chłodzenie, zamrażanie i transport chłodniczy mięsa, 96 stron, 1952

w terenie niepotrzebne trudności przerobowe. Np. jakieś zakłady mięsne musiały niedawno trzymać przy cieplej pogodzie majowej (25°) ok. 1.000 sztuk trzody w stanie bitym w przewiewni i studzić je w sposób naturalny. Można być pewnym, że za kilka miesięcy przy kontroli odgórnej padnie pytanie, dlaczego powstały tak wysokie manka wagowe, przy czym w międzyczasie mogą powstać jeszcze dodatkowe straty z powodu małego trwałości kielbasy, szynki itp. Przy naturalnym studzeniu tusz w przewiewni i przedchłodni ubytki wagowe nie mogą zbliżyć się w jakiś cudowny sposób do małych ubytków uzyskiwanych przy szybkim chłodzeniu w dużym prądzie zimnego powietrza o wysokim nawilgoceniu, choćby normy twierdziły inaczej.

Prof. Mgr Inż. KAZIMIERZ MARKIEWICZ

Szkoła Inżynierska w Poznaniu

Zamrażanie mięsa i podrobów w blokach

Dużą zaletą tej metody jest możliwość segregacji mięsa przed zamrożeniem na gorsze, przekazywane do wyrobu wędlin i na lepsze, idące do sieci handlu detalicznego.

Poza tym samo zamrażanie odbywa się szybciej. Mamy lepsze wykorzystanie pojemności magazynów dla przechowywania mrożonych produktów (waga 1m³ mięsa w blokach wynosi 850—900 kg, natomiast waga 1m³ w ćwiartkach wynosi tylko 350 kg). Wreszcie % osuszki zarówno przy zamrażaniu jak i w czasie przechowywania mrożonego mięsa jest znacznie mniejszy oraz mamy lepsze wykorzystanie wagonów kolejowych, samochodów-chłodni i innych środków służących do transportu mięsa.

Warunki przechowywania mięsa w blokach pod względem sanitarnym również są lepsze, ponieważ możemy skutecznie to w opakowaniu.

Podobnymi zaletami odznacza się zamrażanie w blokach niektórych podrobów.

Mięso w blokach zamrażamy w specjalnych formach. Początkowo wykonywano formy drewniane, potem stosowano formy z kartonu, wreszcie zaczęto używać form metalowych, których dno stanowi jedną całość z formą. Z góry zamykamy formę pokrywą.

Czas zamrażania w formach metalowych jest dwa razy krótszy od czasu potrzebnego do zamrażania w formach drewnianych lub z kartonu. Niedogodność używania tych ostatnich polegała na tym, że drewno i karton wchłaniają mięsne soki, co jest powodem znacznej osuszki. Poza tym

Przyjmijmy dla przykładu, że tygodniowo rozprowadza się w przeciętnej rocznej około 8.000 ton mięsa bitego. Zaoszczędzenie w postaci wysuszenia 1% masy towarowej przez stosowanie szybkiego ochładzania tusz ze stanu ciepłego oznacza oszczędność ok. 80 ton tygodniowo, czyli ok. 13 ton w każdym dniu roboczym CZPM. Oznacza to równowartość około 250.000 zł dziennie, czyli przy 300 dniach roboczych ok. 75 milionów złotych rocznie. Leży to całkowicie w granicach możliwości obniżenia kosztów na tym jednym odcinku, do czego dochodzą mniejsze koszty chłodzenia i ruchu, lepsza przechowalność i lepsza jakość. Warto więc i trzeba konsekwentnie i uparczywie realizować nowoczesne uzbrojenie chłodnicze i nowoczesne chłodzenie mięsa w polskim przemyśle mięsnym.

formy z kartonu podczas zamrażania znacznie się deformują.

Czas zamrażania zależy od materiału formy i szybkości strugi zimnego powietrza.

Formy napelnione mięsem umieszczamy w tunelach zamrażalniczych z szybką cyrkulacją powietrza (około 5 m/sek.), wzgl. w zamrażalniczych szafkach kontaktowych. Dobre wyniki daje zamrażanie w tunelu zamrażalniczym systemu inż. Kobiulaszwilli.

Czas zamrażania w tych tunelach wynosi dla wołowiny od 10—12 godzin z osuszką 0,8%, dla wieprzowiny od 8—9 godzin z osuszką 0,5%. Tunel jest piętrowy, na górze mamy dwie baterie stalowych rur żebrowych z nawiniętymi żebrami z blachy stalowej, a następnie ocynkowanymi. Pomiędzy rzędami baterii znajduje się osiowy wentylator, który co 30 minut automatycznie zmienia kierunek obrotu. Na dole mamy trzy baterie parowników również żebrowych, a w odstępach między nimi dwa równoległe tory dla wózków z produktami do zamrażalni.

Kontrola temperatury wewnątrz tunelu odbywa się przy pomocy odległościowego manometrycznego termometru. Dopływ amoniaku do parowników jest regulowany automatycznie. Mamy trzy różnego koloru lampy elektryczne, których zapalenie się i gaśnięcie sygnalizuje zamykanie i otwieranie zaworu zaopatrzonego w selenoid (cewka elektromagnetyczna).

Dokładny opis tego nowoczesnego tunelu podany jest w kwartalniku „Chłodilnaja Tiekhnika” Nr 1, 1953 r.

Stosując zamrażanie w aparatach kontaktowych potrzeba dla zamrożenia 1 tony mięsa w blokach 802 roboczo/minut na dobę, 600 roboczo/minut tracimy na układanie mięsa do formy, odtajanie form, wyjmowanie z nich mięsa, remont form, mycie i suszenie oraz transport wewnętrzny.

Stąd wniosek, że przetwórnia mięsna, która by chciała zamrozić w blokach 50 ton mięsa powinna zatrudnić do tego celu 73 robotników na dwie zmiany. Poza tym potrzebna jest dodatkowa siła robocza dla transportu mięsa w formach do zamrażalni, następnie z tej ostatniej do miejsca odtajania, potem do miejsca mycia form, wreszcie do miejsca remontu itd.

Umieszczenie form z mięsem o grubości 75 mm w strudze powietrznej o szybkości 5,3 m/sek powoduje zamrożenie w ciągu 6,5 godz., wtedy gdy bez cyrkulacji powietrza czas zamrażania takiego bloku wynosiłby 16 godzin.

Straty na osuszkę zamrożonego mięsa w formach metalowych zależą od hermetyczności zamknięcia formy i wcale nie zależą od szybkości strugi powietrznej.

Doświadczenia poczynione w Związku Radzieckim z kontaktowymi urządzeniami do zamrażania bloków mięsnych wykazały pewne braki w ich eksploatacji. Do największych braków należy zaliczyć potrzebę wielkiej ilości form, które dla wydobycia z nich zamrożonego mięsa muszą być poddane odtajaniu. Poza tym nieraz formy ulegają deformacji i uszkodzeniu z powodu pęcznienia mięsa podczas zamrażania.

Stosowanie form do zamrażania powoduje zbędne przemrażanie zewnętrznych warstw bloku mięsnego, kontaktujących z metalową ścianką formy. Na to przemrażanie zużywamy o 40% więcej zimna niż teoretycznie potrzeba do zamrożenia mięsnego bloku o odpowiedniej wielkości.

Poza tym mamy do pokonania dodatkowy opór cieplny, którym jest dno formy, oddzielające mięso od bezpośredniego zetknięcia się z płytkami aparatu zamrażalniczego.

Na pytanie, czy w aparatach szybkiego zamrażania należy stosować parowniki o bezpośrednim parowaniu czynnika chłodniczego, czy też stosować obieg pośredni przy pomocy solanki, — większość fachowców radzieckich z działu produkcji mięsnej wypowiada się za stosowaniem solanki.

Wysoka jakość mięsa w ogólności, a szczególnie mrożonego w blokach zależy w znacznym stopniu od ścisłego przestrzegania technologicznych i sanitarnych instrukcji.

Bardzo często w przetwórniach mięsnych podczas mechanicznego rozpiłowywania tusz osiada na powierzchni mięsa znaczna ilość okruszyn

z tkanki kostnej, mięśniowej i tłuszczowej. Przy następnym oczyszczaniu mięsa bez zastosowania wodnych szczotek część okruszyn bywa rozmazywana na powierzchni mięsa.

Podczas dalszej obróbki mięsa oraz w magazynie mrożonych produktów (mroźni) rozwijają się na tych okruszynach z łatwością szkodliwe bakterie.

Dlatego tak zwana mokra toaleta tusz powinna być starannie dokonywana, aby wszelkiego rodzaju okruszyny mięsne były całkowicie usunięte z powierzchni mięsa.

Znaczny posiew bakterii na mięsie przeznaczonym do zamrażania spowodowany jest użyciem nieodpowiedniej wody do mokrej toalety tusz.

Stosowany sposób mycia mięsa strugą wodną o silnym ciśnieniu nie daje dobrych wyników, ponieważ przy tej metodzie ma miejsce znaczne zawilgocenie mięsa, dzięki czemu jest utrudnione powstawanie zewnętrznej suchej warstewki, chroniącej mięso od większej osuszki.

Poza tym zbędna ilość wilgoci sprzyja szybszemu rozmnażaniu się bakterii. Jest rzeczą zupełnie niedopuszczalną z punktu higieny obmywanie mięsa wodą z wiadra przy pomocy ręcznika.

Przy takim sposobie zachodzi wcieranie w mięso zanieczyszczeń, a głównie mikrobów.

Stosując nawet częstą wymianę wody w wiadrach nie otrzymamy dobrych wyników o ile nie korzystamy z wody bieżącej.

Dobre wyniki daje szczotka — tusz. Jest to szczotka ryżowa, do ręczki której doprowadzana jest bieżąca woda.

Dla zmniejszenia zawilgocenia mięsa przeciągamy po jego powierzchni tępą stroną noża, wy-ciskając w ten sposób nadmiar wody.

Po zakończeniu mycia szczotką-tusz dokładnie oczyszczamy ją od zanieczyszczeń (włosy, okruszyny mięsa itp.), dezynfekujemy i suszymy. Przechowujemy szczotki w odpowiednim, wolnym od kurzu miejscu.

Bywają wypadki, że mięso ochłodzone i przeznaczone do zamrażania w blokach z powodu małej przepustowości zamrażalni kilka dni przebywa w nieodpowiednio przystosowanych do tego celu pomieszczeniach lub czasem wprost na korytarzach zamrażalni. Fakt ten pogarsza jakość mięsa zamrożonego w blokach.

Jasną jest rzeczą, że jakość mięsa zamrożonego w blokach w wielkiej mierze zależy od higieny osobistej każdego produkcyjnego pracownika przetwórnicy mięsnej oraz od czystości jego roboczego ubrania.

Cennym podręcznikiem omawiającym te sprawy jest książka napisana przez autorów radzieckich E. Wolpina, Z. W. Lubanską i O. M. Por-

watowa pt. „Sanitaria i higiena w miasnej i molo-
lucznej promyslnenności“.

Jeżeli chodzi o zamrażanie podrobów, to na pierwsze miejsce wysuwa się sprawa zużytkowania dla celów leczniczych gruczołów wewnętrznej wydzielania. Z tych gruczołów w wielu krajach przemysł farmaceutyczny wyrabia cenne leki, między innymi insulinę. Jednak gruczoły te jako bardzo nietrwałe muszą być natychmiast po wyjęciu zakonserwowane.

W tym celu w Związku Radzieckim przy wielu rzeźniach, gdzie nie ma zamrażalni, zainstalowane są małe absorbcyjne urządzenia chłodnicze.

Mgr. LESZEK KUMOR

DKT Chłodni Składowej w Dębicy

Racjonalne składowanie mięsa w chłodni

Podstawowym zagadnieniem dobrego zaopatrzenia w mięso rynku jest realizacja zasady „mięso jak najbliżej chłodni“, a więc rejonizacji gospodarki mięsnej w drodze tworzenia rejonów produkcyjno-dystrybucyjnych. W zastosowaniu do chłodnictwa oznaczać to będzie, że chłodnia składowa gromadzi rezerwy mięsne będące przedmiotem przerobu najbliżej leżących zakładów mięsnych, które z kolei są zaopatrywane w żywiec z najbliższego chłodni rejonu produkcji bydła i trzody chlewnej. Odnośnie dystrybucji analogicznie chłodnia zaopatruje najbliżej niej leżące rejony konsumpcyjne. Jedynie takie rozwiązanie prowadzić będzie do słusznego technologicznego postępowania i znacznie wpłynie na obniżenie kosztów produkcji i obrotu. Wiadomo przecież, że koszty transportu stanowią znaczną pozycję w obrocie artykułami mięsnymi.

Dalekie transporty muszą wpłynąć ponadto ujemnie na jakość mięsa przyjmowanego na składowanie, zasadą zaś być powinno, że składować należy tylko mięso najwyższej jakości, a więc klasy I, a co najmniej II, z wykluczeniem mięsa klasy III, przy czym klasyfikacja jego przeprowadzona być musi przez dobrego fachowca, aby jakość jego odpowiadała rzeczywiście podanej klasie.

Niecelowość składowania w chłodniach mięsa klasy III jest już technologicznie uzasadniona, przeto przypomnieć tylko należy powody wpływające na zaniechanie magazynowania chłodniczego takiego mięsa.

Na wielkość ususzki przy mrożeniu i składowaniu wpływa między innymi wielkość tusz, półtuszy i ćwierćtuszy oraz stopień wytuczenia. Innymi słowy ususzka jest odwrotnie proporcjonalna

Taką chłodziarkę absorbcyjną można wykonać w pierwszym lepszym warsztacie mechanicznym. Otrzymujemy dzięki niej temperaturę -16°C , wystarczającą do zamrażania wyżej wymienionych gruczołów.

Chłodziarka taka zużywa 14 kg drewna opałowego i 400 ltr. wody chłodzącej na jeden cykl, który trwa 5 godzin. Wydajność chłodnicza tego urządzenia wynosi 3500 Kal/cykl.

Dokładny opis i rysunek tej chłodziarki podane są w moim artykule „Urządzenia chłodnicze w przetwórnictwie mięsnych“ umieszczonym w „Gospodarce Mięsnej“ we wrześniu 1950 r.

do ogólnej kondycji zwierząt rzeźnych, wpływającej na zakwalifikowanie do odpowiedniej klasy. Tak więc dla klasy „Ekstra“ wieprzowiny przy mrożeniu ususzka wynosi do 0,6 — 0,8%, podczas gdy dla klasy trzeciej dochodzi już do 1,0 — 1,4%. Odpowiednie cyfry dla wołowiny to 0,65 — 0,9% i 1,3 — 1,7%, natomiast, jeśli chodzi o składowanie wieprzowiny, to po czterech miesiącach ususzka wynosi dla klasy „Ekstra“ 1,0 — 1,2% i dla klasy trzeciej 1,3 — 1,5%. Wołowina w tym samym okresie traci na wadze 1,1 — 1,6% (Ekstra) i 2,0 — 3,1% (klasa trzecia). Jak więc widzimy różnica w stratach jest znaczna.

Ograniczenie składowania tylko do mięsa I i II klasy wpłynie również na zmniejszenie obciążenia chłodni, zdarzają się bowiem wypadki, że wobec przeładowania jej mięsem gorszym, nadającym się tylko do natychmiastowej rozsprzedaży, chłodnia przyjąć nie może mięsa dobrego, którego składowanie ze względów gospodarczych jest bardziej celowe.

Te względy gospodarcze, zmuszające do jak najlepszego wykorzystania powierzchni chłodniczej, wpływać winny również na odpowiednie przygotowanie mięsa do składowania.

Składowanie całych tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy jest nieekonomiczne i niecelowe. Chodzi tu o łby i kończyny przednie i tylne. Zarówno głowizna, jak też i nogi stanowią produkt mniej wartościowy i obciążanie takiego towaru kosztami magazynowania chłodniczego nie wytrzymuje kalkulacji. Składowanie tych części tuszy zwierzęcej jest też technologicznie niesłuszne, gdyż zarówno łby jak i nogi podlegają najwyższej ususzce.

Odciecie kończyn i głów posiada największe znaczenie dla wydajności magazynowania chłodniczego, zwiększając zdolność załadowczą na 1 m². Według przybliżonych obliczeń zdolność załadowcza dla wieprzowiny bez głów i nóżek wzrasta o około 26,7% w porównaniu z całymi półtusząmi. Tłumaczy się to tym prostym faktem, że tak przygotowane tusze można układać w stosach bardziej zwarcie, niż półtusze ze „sterczącymi” kończynami i lbami. Innymi słowy, w 1 m³ mieścimy wówczas więcej kilogramów mięsa.

Poza tym, przy półtuszach pozbawionych kończyn wszelkie manipulacje, jak przeładunek, przewózka, wieszanie i zdejmowanie z haków w zamrażalni, sztaplowanie, przebiegają o wiele sprawniej, a więc takie przygotowanie towaru prowadzi bezpośrednio do zwiększenia wydajności pracy w chłodni.

Ma to duże znaczenie dla gospodarki magazynowej chłodni, gdyż — jak wskazuje doświadczenie — zdolność załadowcza na m² wzrasta, również samo układanie w stosy przebiega sprawniej i jest łatwiejsze. Życzyć by sobie należało, aby ten sposób przygotowania przednich ćwierćtuszy wołowych do transportu i magazynowania chłodniczego stosowany był powszechnie.

Jednakże najbardziej zwarta budowa sztapla nie spowoduje pełnego wykorzystania powierzchni chłodniczej, o ile nie zmieni się dotychczas stosowanego sposobu dzielenia towaru na liczne asortymenty magazynowe.

Jak wiadomo, chłodnie obowiązane są magazynować mięso klasami. Znaczy to, że dla każdej klasy należy budować osobny stos.

W chłodniach składowych układa się mięso w oddzielnych partiach według miesięcy wpływu i według klasy; na przykład klasy II z jednego miesiąca nie można już łączyć z tą samą klasą z miesiąca następnego. Przemysł mięsny wymaga ponadto osobnego sztaplowania mięsa w zależności od charakteru obróbki. Półtusze wieprzowe z szynkami należy sztaplować osobno, bez szynek osobno, bez głów osobno, bez głów i szynki osobno itd. Poza tym towar zastrzeżony przez kontrolę techniczną chłodni musi być ze zrozumiałych względów również sztaplowany osobno.

Ta konieczność dzielenia mięsa na partie i klasy zmusza do układania ogromnej ilości stosów. By zaistniała możliwość wydaniażądanego towaru, należy do każdej partii, klasy, asortymentu i towaru zastrzeżonego pozostawić wolne dojście. Często też w komorze składowej widzi się taki obraz, że jeden sztapel sięga wysokości pół metra, inny dwóch, a jeszcze w kilku innych

miejscach wyrastają one sięgając stropu. W takich wypadkach przeciętna norma załadowcza na 1 m² powierzchni użytkowej komory jest bardzo niska i na nic nie zda się układanie nawet najbardziej zwartych sztapli. Zwykle kierownik składów chłodniczych, przymuszony koniecznością, radzi sobie w ten sposób, że sztapluje towar po kolei w sposób ciągły, a poszczególne partie, klasy, asortymenty, oddziela arkuszami papieru, paskami, tabliczkami itp. Takie postępowanie było nawet zalecone przez Centralny Zarząd Przemysłu Chłodniczego dla lepszego wykorzystania powierzchni składowej. Jest to jednak rozwiązanie polowiczne, o ile bowiem ułatwia pracę przy załadowywaniu chłodni, o tyle utrudnia ją przy wydawaniu towaru.

Co do opisanego wyżej sposobu magazynowania wysunąć należy jednak z punktu widzenia prawidłowej techniki składowania chłodniczego bardzo poważne zastrzeżenia.

Jak ustalili badacze radzieccy, wilgotność względna wewnątrz sztapla sięga 100% i utrzymuje się nawet wtedy, gdy wilgotność względna w wolnych przestrzeniach komory jest niższa, lub gdy podlega wahaniom. Jedynie wilgotność granicząca z pełnym nasyceniem zapewnia właściwe warunki przechowywania w niskich temperaturach i zapobiega ususzczeniu. Dążyć więc należy do tego, by dla największej części mięsa zapewnić wilgotność względną 100% lub zbliżoną do 100%. Osiągniemy to wtedy, gdy stosy będą możliwie największe, innymi słowy, gdy masa sztapla będzie największa, zaś jego powierzchnia najmniejsza. Przy licznych, odrębnych i małych sztaplach stosunek ten jest niekorzystny i ususzką wyraża się tu cyfrą wyższą niż przy zwartej zabudowie komory. Przy zmianie wilgotności lub temperatury w komorze może nastąpić skraplanie się pary wodnej, co powoduje oszronienie mięsa. Na to niebezpieczeństwo nie jest narażony towar znajdujący się wewnątrz sztapla.

Powyższe uwagi wskazują na to, że jedynie zwarty załadunek komory zapewnia optymalne warunki składowania. Rozdrabianie sztapli powoduje odstępstwo od tych warunków, nie mówiąc już o niedogodnościach dla gospodarki magazynowej.

Toteż dla prawidłowej gospodarki składów chłodniczych jak i dla dobra towaru należałoby poza podziałem na partie miesięczne, co jest niezbędne dla określenia długości składowania, unikać w miarę możliwości podziałów innych, przede wszystkim wyłączyć ze składowania towar zastrzeżony, co da się osiągnąć przez uaktywnienie Działów Kontroli Technicznej w poszczególnych zakładach mięsnych, która by odda-

wała na skład tylko mięso dobrze obrobione z uwzględnieniem jego warunków higienicznych, a więc z dobrze oczyszczoną skórą, dokładnie usuniętą szczecinę i włosiem, mózgiem, gałkami ocznymi, małżowinami usznymi, raciczkami itp., co poza skróceniem czasu transportu na skład zapobiegnie przyjmowaniu mięsa zastrzeżonego, zmniejszy więc podział na partie jakościowe.

Zapobiegnie temu również właściwe wychładzanie mięsa w zakładach, mięso bowiem dobrze wychłodzone i obsuszone wytrzymuje znacznie lepiej nieodpowiedni i długi transport niż mięso ładowane na wagony czy samochody niemal bezpośrednio z hal ubojowych.

Niezależnie od korzyści uzyskanych przy transporcie, należyte wychłodzenie umożliwia szybkie mrożenie i wpływa na poważne zmniejszenie ususzeki powstałej przy zamrażaniu. Dlatego dążyć należy, by pracę zamrażalni, wydatkowaną na schładzanie i doprowadzenie towaru do temperatury zerowej, zredukować do minimum i by jak najszybciej mógł nastąpić proces mrożenia.

Mgr Inż. ZDZISŁAW BZOWSKI

Chłodnia Składowa w Poznaniu

Podroby w chłodni

Zwiększone dostawy żywca powodują, że obok mięsa pełnowartościowego pojawiają się w chłodni podroby, których nadwyżki nie znajdujące w danej chwili zbytu na rynku, są przekazywane przez Zakłady Mięsne do przechowania celem zużycia w okresach późniejszych. Nazwą podroby objęte są takie produkty poubojowe jak: głowy, stópki, uszy, płuca, ogony, wątroby, nerki, serca, mózgi, śledziony. Stanowią one w chłodni nieraz tak poważną ilość, że zagadnienie ich właściwego zamrożenia i przechowania jest problemem, którego bliższe rozważenie wydaje się celowe, a nawet konieczne.

Przygotowanie podrobów do mrożenia

Podroby podobnie jak mięso muszą być starannie przygotowane do mrożenia. Narażone są one nawet bardziej jak mięso na procesy, w wyniku których następują pierwsze oznaki rozkładu i jako takie są produktem nietrwałym. Toteż podroby przeznaczone na dalsze składowanie muszą podlegać starannemu oczyszczeniu z resztek krwi, resztek mózgów itp. (głowy), a następnie schłodzone do temperatury 0° — + 4°C. Niewątpliwie zagadnienie schłodzenia podrobów w niektórych zakładach mięsnych jest z braku odpowiednich urządzeń związane z trudnościami. Jeżeli się jednak zważy, iż podroby są niejako półfabrykatem do dalszego przerobu i od ich jakości zależy w pierwszym rzędzie jakość i trwałość wyrobów wędliniarskich — nie można dość silnie podkreślić konieczności właściwego schłodzenia, jako podstawowego warunku ich obróbki przed dostawą do chłodni. W braku odpowied-

Do jakości mięsa dostarczanego do chłodni przyczynia się również higiena środków transportowych przy jego przywozie. Zasady tej higieny są ogólnie znane, za mało zwraca się jednak często uwagi na odpowiednią wentylację wagonów chłodni, która posiada kapitalne znaczenie dla właściwego przewozu mięsa. Zaryzykować tu można twierdzenie, że w okresie zimowym, przy dłuższym transporcie, świeżość mięsa po przyjeździe do stacji przeznaczenia zależy niemal wyłącznie od wentylacji, oczywiście przy założeniu, że towar został odpowiednio przygotowany, tj. dobrze wychłodzony i prawidłowo rozmieszczony w wagonie na hakach.

Zagadnieniu temu należy poświęcić więcej uwagi, dlatego też Dział Kontroli Technicznej przy zakładach produkcyjnych winien każdorazowo przed załadowaniem towaru kontrolować stan wentylatorów, zaś do zadań konwojentów powinno należeć czuwanie nad właściwym wentylowaniem wagonów.

nich pomieszczeń chłodniczych w zakładach mięsnych zachodzi konieczność możliwie szybkiej ich dostawy do zamrażalni, dla uniknięcia niekorzystnych zmian na skutek wysokiej temperatury.

Opakowanie

Zagadnienie właściwego opakowania podrobów przy dostawie do chłodni niewątpliwie sprawia zakładom mięsnym wiele trudności. Przy rozpatrywaniu tego zagadnienia muszą być wzięte pod uwagę następujące czynniki:

a) trwałość, b) czystość, c) przewiewność, d) wielkość.

Trwałość opakowania, ze względu na kilka przeładunków, jakie będą dokonywane podczas transportu, zamrażania i wydawania z chłodni, musi być znaczna.

Czystość opakowań niezbędna jest dla zachowania higieny obrotu artykułami spożywczymi i nie wymaga bliższego uzasadnienia. Aby podroby wkładane do skrzynek nie stykały się bezpośrednio z drzewem, skrzynki muszą być wykładane papierem, najlepiej pergaminowym.

Przewiewność skrzynek ważna jest z uwagi na dostatecznie szybki przebieg procesu mrożenia. Do tego celu najlepsze są skrzynki ażurowe zbijane z deseczek z przerwą ok. 3—4 cm, aby zapewnić pełny dostęp powietrza. Skrzynki takie muszą być jednak dostatecznie mocne, aby wytrzymały kilkakrotny przeładunek.

Skrzynki nie mogą być zbyt duże. W jednej skrzyni nie powinno być więcej pakowane jak 20 kg netto podrobów. Przeładowywanie skrzyń

jest niedopuszczalne ze względu na przedłużenie procesu mrożenia pociągające za sobą obok niewłaściwości technologicznych podniesienie kosztów mrożenia na chłodni przez większe zużycie energii elektrycznej. Problem opakowania podrobów dostarczanych do chłodni jest jak dotąd nie rozwiązany. Nie ma opracowanego wzoru opakowania, które musi obok warunków wymienionych wyżej spełniać również warunek oszczędnego zużycia drzewa.

W obecnej sytuacji powszechnie są używane skrzynki po smalcu. Nie spełniają one warunków wymaganych przez chłodnię. Ich trwałość i czystość pozostawia wiele do życzenia, a warunek przewiewności nie jest spełniany zupełnie. Nie można traktować tego sposobu inaczej jak zło konieczne do czasu opracowania właściwych do tego celu skrzynek.

Błędy popełniane przy dostawie do chłodni

Powszechnie popełnianym przez zakłady mięsne błędem jest zaniedbanie wykładania skrzynek papierem, często brak oznaczeń na skrzynkach rodzaju towaru, wagi brutto i netto, niestaranie usuwania gwoździ wystających ze skrzynek, powodujących skaleczenia robotników przeładunkowych na chłodni oraz przepakowywania skrzyń. To ostatnie niedopuszczalne jest zwłaszcza jeśli chodzi o serca, osierdzia, płuca i wątroby. Wątroby podczas procesu mrożenia znacznie zwiększają swoją objętość, co może spowodować nawet rozbite opakowania.

Zdarza się niekiedy, że zakłady mięsne celem zapobieżenia niekorzystnym zmianom podsalają podroby przed wysyłką do chłodni. Taki sposób uniemożliwia zamrożenie i chłodnia otrzymawszy taki transport musi go dyskwalifikować.

Transport

Transport do chłodni, podobnie jak transport mięsa, powinien się odbywać w zasadzie wyłącznie samochodami — lodówkami. Jak już zaznaczono wyżej podroby są równie, albo i więcej wrażliwe na niewłaściwe obchodzenie się z nimi. Transport samochodami otwartymi dopuszczalny jest jedynie na nieduże odległości przy zachowaniu obowiązujących w tym zakresie przepisów.

Kontrola jakości przy przyjęciu do chłodni i składowaniu

Kontrola Techniczna chłodni przy przyjęciu podrobów do chłodni bierze pod uwagę następujące elementy:

- a) stan i jakość transportu
- b) stan i rodzaj opakowania
- c) załadunek skrzynek (papier, wagę)
- d) świeżość dostarczonego towaru.

Decydująca jest oczywiście świeżość, przy ocenie której chłodnia opiera się na normach badania organoleptycznych zatwierdzonych do użytku przez Ministerstwo Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego.

Podroby przyjęte bez zastrzeżeń mogą być magazynowane przez następujący czasokres w zależności od warunków klimatycznych:

	temperatura	wilgotność	obieg powietrza	
chłodzone	+ 1— 0° C	80—90	silny	5 dni
mrożone	—10—14° C	85—90	słaby	2 miesiące
„	—14—18° C	90—95	b. słaby	3 miesiące
„	—18—22° C	95 i wyżej	naturalny	6 miesięcy

Okresy te na podstawie przeprowadzonej na chłodni kontroli stanu jakości mogą być skrócone lub przedłużone. Wrażliwsze na przechowanie są takie asortymenty, jak np. wątroby, nerki i przy składaniu ich liczyć się należy raczej z okresem gwarancyjnym podanym wyżej w tabeli, stanowiącej wyciąg z obowiązujących chłodnictwo norm Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego.

Uwagi końcowe

Krótki przegląd spraw związanych z zagadnieniem dostawy i przechowywania podrobów na chłodni pozwala na wyciągnięcie następujących wniosków:

1. Podroby, podobnie jak mięso, a może nawet z jeszcze większą uwagą ze względu na podatność na zepsucie, winny być starannie przygotowane do zamrożenia. Decydującym dla jakości przechowania jest ich oczyszczenie i schłodzenie oraz możliwie szybka po uboju dostawa do chłodni przy pomocy środka transportu odpowiadającego obowiązującym przepisom w zakresie przewozu mięsa.

2. Istnieje dotąd niczym nieuzasadniona opinia wśród niektórych pracowników zakładów mięsnych, że chłodnia jest w stanie poprawić jakość towaru względnie usunąć błędy popełnione podczas obróbki przed dostawą. Idealem, który chłodnia może osiągnąć jest oddać taki towar po przechowaniu, jaki otrzymała — nigdy zaś lepszy. Proces zamrażania w temperaturach niskich sięgających do — 20°C, a na nowoczesnych ostatnio budowanych zakładach do — 35°C, jakkolwiek szybki nie jest jednak w stanie nic poprawić w otrzymanym towarze, wręcz przeciwnie zachodzą podczas jego przebiegu pewne zjawiska, które bez szkody dla siebie znieść może tylko artykuł wysokiej jakości. Należy mieć zawsze w pamięci, że w walce o jakość artykułów mrożonych decyduje w pierwszym rzędzie właściwa obróbka i jakość towaru dostarczanego do chłodni z przeznaczeniem na dłuższe składowanie.

3. Problemem dotąd nierozwiązanym przez przemysł mięsny jest zagadnienie opracowania opakowań przeznaczonych do mrożenia podrobów na chłodni. Elementy jakie tu muszą być brane pod uwagę są następujące:

- a) wytrzymałość opakowania na liczne przeładunki,
- b) przewiewność zapewniająca właściwy dostęp powietrza podczas mrożenia w zamrażalni,
- c) wielkość,
- d) oszczędność zużycia drzewa.

Obecnie używane opakowania po smalcu z punktu widzenia wymagań chłodnictwa są niewłaściwe.

4. Do czasu rozwiązania zagadnienia opakowań — przy używaniu skrzynek od smalcu pamiętać należy o:

- a) wykładaniu ich papierem,
- b) zapewnieniu właściwych warunków przechowania skrzynek po smalcu przed wysyłką podrobów do chłodni, celem zapewnienia dostatecznej czystości,
- c) unikaniu przepakowywania skrzynek, zwłaszcza jeżeli chodzi o wątroby, nerki, płu-

ca i serce, ze względu na znaczne przedłużenie procesu zamrażania,

- d) znakowaniu skrzyń przez oznaczenie rodzaju towaru oraz wagi brutto i netto, co ma znaczenie przy manipulacji podrobami na chłodni,
- e) nie podsalaniu podrobów przeznaczonych do chłodni, gdyż utrudnia to lub wręcz uniemożliwia zamrożenia, a zatem dyskwalifikuje do przyjęcia.

Wspaniały rozwój przemysłu mięsnego w węgierskiej republice ludowej

Koniec wojny i pierwszy okres po wyzwoleniu narodu węgierskiego spod okupacji hitlerowskiej oraz władzy kapitalistów i obszarników datuje szereg poważnych trudności dla gospodarki hodowlanej i zakładów przemysłu mięsnego. Stan pogłowia był wyjątkowo niski na skutek wielkich spustoszeń wojennych i rabunkowej gospodarki okupanta, jak również wiele zakładów przetwórczych uległo kompletnemu zniszczeniu.

Robotnicy rzeźni i zakładów przemysłu mięsnego zabrali się w swej wyzwolonej ojczyźnie do natychmiastowego uruchomienia zakładów, doprowadzenia maszyn i urządzeń do porządku, co umożliwiło rozpoczęcie produkcji. O rozwoju przemysłu mięsnego można jednak mówić dopiero poczynawszy od 1948 r., gdy lud pracujący przejął w swe ręce kierownictwo wszystkich zakładów zatrudniających powyżej 100 robotników, gdyż rząd ludowy rozpoczął akcję stałego zaopatrywania przemysłu mięsnego w surowiec rzeźny.

Szybki rozwój przemysłu mięsnego następuje dopiero w okresie realizacji trzyletniego planu. Szeroki plan inwestycyjny w ramach trzyletniego planu gospodarczego sprzyjał bowiem znacznemu wzrostowi produkcji. Z drugiej zaś strony, wskutek doboru odpowiedniego surowca oraz rozbudowy systemu kontroli produkcji ma miejsce stałe poprawianie się jakości wyrobów. Należy podkreślić jeszcze jedną okoliczność mającą wpływ na wzrost produkcji i doskonalenie jakości towaru gotowego, a mianowicie zarzucenie systemu praktykowanego w okresie międzywojennym zachowania przez poszczególnych fabrykantów tajemnic produkcji dla siebie, ochrony receptury i technologii produkcji przed możliwością podpatrzeń przez konkurencję. Po wyzwoleniu sprawa receptur i norm, jak również innych elementów technologii produkcji, stały się dobrem całego narodu. Plany poszczególnych zakładów

przetwórczych skoordynowane są przez nadrzędne władze resortowe, w konkretnym wypadku przez Ministerstwo Przemysłu Spożywczego, które też zapewniło równomierne, wciąż wzrastające tempo rozwoju przemysłu mięsnego w Węgierskiej Republice Ludowej.

W związku z powyższym należało rozwiązać szereg istotnych zagadnień w dziedzinie zatrudnienia, gdyż ilość robotników zakładów znacznie wzrosła, należało też zaprojektować i wprowadzić w życie słuszne zasady poprawy warunków bytowo-materialnych robotników zakładów. Rozwija się w tym okresie mechanizacja szeregu trudnych czynności, wprowadzono do zakładów unowocześnienia techniczne w postaci dźwigów, wind, transporterów, rozbudowano transport wewnętrzny i zewnętrzny itp. Jednocześnie z tym pracowano nad poprawieniem stanu sanitarno-higienicznego zakładów i pracowników, przystąpiono do rygorystycznego przestrzegania przepisów o higienie mięsa, które dawniej wbrew interesom konsumentów lekceważone były przez właścicieli zakładów.

Wprowadzony w życie z dniem 1 stycznia 1953 r. pięcioletni plan gospodarczy nakreśla również dla przemysłu mięsnego zadania dalszego znacznego zwiększenia ilości i doskonalenia jakości produkcji. W stosunku do roku 1949 produkcja w 1952 r. wzrosła o 30%, a w 1953 r. wzrost w zestawieniu z 1949 wyniesie 52%. Szczególną uwagę zwraca się na doskonalenie jakości wyrobów, co było i jest w ogóle główną troską realizatorów planu pięcioletniego.

W każdym zakładzie zorganizowana jest obecnie efektywnie działająca komórka kontroli jakości produkcji. Organ kontroli zajmuje się bardzo surowym badaniem jakości żywca rzeźnego i czuwa nad jego obróbką oraz nad produkcją na przetwory mięsne, ma również

ostatnie słowo do powiedzenia czy gotowy produkt może być wypuszczony na rynek. Ponadto istnieje system kontroli jakości żywca, półfabrykatów i gotowego produktu, dokonywanej przez instytucje niezależne od zakładów mięsnych. W celu zapewnienia jednolitego standardu produkcji zakłady pracują na podstawie norm materiałowych wydanych jako obowiązujące dla przemysłu mięsnego przez kompetentny resort. Ponadto w celu ujednolicenia produkcji wydawane są również instrukcje zakładów przetwórczych co do przebiegu procesu technologicznego. Oddzielne przepisy ściśle regulują przyprawy do produktów mięsnych. Sprawa ta jest na Węgrzech bardzo poważnie traktowana ze względu na to, że przyprawy mogą się stać czynnikiem zakażenia produktu. Jedynie przyprawy zatwierdzone przez władze państwowe dla każdego poszczególnego produktu, opakowane w zamkniętych szczelnie pakunkach, mogą być użyte do produkcji.

Na odcinku unowocześnienia zakładów należy wymienić znaczne wkłady inwestycyjne w celu zmechanizowania rzeźni, unowocześnienia obróbki tusz, czyszczenia jelit, sortowania szczeciny, różnych procesów produkcji przy peklowaniu i wędzeniu, jak również napelnianiu jelit, mechanizacji transportu itp.

Na Węgrzech stosuje się system okresowego unieruchomiania poszczególnych przetwórci w celu dokonania remontu i wprowadzenia usprawnień technicznych. Raz do roku przerywa się więc w wielu zakładach pracę na 4 tygodnie. W tym czasie przeprowadzane są wszelkie prace niemożliwe do wykonania w czasie normalnej pracy produkcyjnej, w tym też okresie dokonywane są wszelkie przygotowania do następnego sezonu.

Duże znaczenie dla pracy przemysłu mają wydane przez Ministerstwo Przemysłu Spożywczego przepisy sanitarno-higieniczne, które regulują zagadnienia zabezpieczenia czystości przy produkcji, transporcie, magazynowaniu surowca, półfabrykatów i gotowego produktu; przepisy powyższe omawiają szczegółowo sprawę higieny osobistej pracowników przemysłu mięsnego. Przepisy domagają się przestrzegania kontroli zdrowotności pracowników, w szczególności co do zachorowań natury zakaźnej, zapewnienia każdemu pracownikowi oddzielnej szafki ubraniowej, ustalają regulaminy wewnątrz zakładów, wg których surowo zakazane jest palenie papierosów, jak również spożywanie posiłków w miejscu pracy, obowiązujące mycie rąk przed rozpoczęciem i po zakończeniu pracy itd. itp.

Wraz ze wzrostem poziomu kultury zakładów ma miejsce zjawisko znacznie większego wykorzystania produktów ubocznych produkcji, jak np. krwi, jelit, kości, rogów, racic, włosów itp. W 1953 r. przewiduje się jeszcze większe rozszerzenie tej produkcji w zestawieniu z latami ubiegłymi.

W 1953 r. notujemy dalszy rozwój przemysłu mięsnego w Węgierskiej Republice Ludowej. Korzystając z doświadczeń przodującego przemysłu mięsnego w ZSRR, wprowadza się w zakładach mięsnych na Węgrzech system budowy i organizacji dużych kombinatów mięsnych, które obejmują produkcję rzeźnianą i różnych przetwórci mięsnych, jak również obróbkę artykułów ubocznych dla różnych celów przemysłowych. Wewnątrz kombinatów i innych zakładów mięsnych wprowadza się szereg udoskonaleń technicznych w oparciu o przodującą w świecie naukę i praktykę radziecką, czyli system automatyzacji procesów produkcji itp. Można wymienić kilka miast i rejonów, gdzie nowoorganizowane kombinaty mięsne rozwijają się znakomicie, jak np. kombinat w Stalinogrodzie (Sztálinvaros), Miskolcu (Miskolec), który ma za zadanie zaopatrzenie w mięso i przetwory mięsne ludności rejonu przemysłowego Diosgyor-Ozd.

Sama ilość przetworów mięsnych, która obejmuje powyżej 100 artykułów dobrej jakości, mówi o poważnym zasięgu rozwoju przemysłu mięsnego. Z najważniejszych możemy wymienić znane na cały świat węgierskie salami wyborowej jakości, którą ono zawdzięcza rodzajowi żywca rzeźnego, sposobom chowu świń, specyficznej paszy oraz warunkom klimatycznym typowym dla Węgier. Ponadto należy wymienić wśród znanych artykułów produkcji węgierskiej paszety wątrobiane oraz różnego rodzaju wyborne szynki, bekon itp.

Należy stwierdzić, że wspaniały rozwój węgierskiego przemysłu mięsnego oraz jego perspektywy rozwoju w przyszłości są ściśle powiązane z poparciem uzyskanym od przodującego przemysłu mięsnego w ZSRR. Korzystanie z doświadczeń radzieckich instytutów naukowych i naukowo-badawczych, z doświadczeń pracowników radzieckiego przemysłu mięsnego, stanowi gwarancję dalszego imponującego rozwoju przemysłu mięsnego bratniego kraju demokracji ludowej. Nie ulega wątpliwości, że węgierski przemysł mięsny przy końcu pięcioletki osiągnie takie wyżyny rozwoju, które były nie do pomyślenia w okresach przed wyzwoleniem tego kraju spod panowania kapitalistów i obszarników.

Z doświadczeń zakładów mięsnych

ROZWÓJ WSPÓŁZAWODNICTWA PRACY W ZAKŁADACH MIĘSNYCH EKSPOZYTURY STALINOGRODZKIEJ

Ruch socjalistycznego współzawodnictwa pracy w Ekspozyturze Stalinogrodzkiej CZPMs obejmuje w chwili obecnej 53,8% robotników grupy przemysłowej. Jest to bezsprzecznie za mała liczba wobec możliwości jakie przed sobą ruch ten posiada. Ale jest to jednocześnie cyfra bardzo poważna jeśli weźmie się pod uwagę, że w miesiącu lutym br. współzawodniczyło tylko 19,3% robotników. Czym był spowodowany taki niski procent współzawodniczących w miesiącu lutym. Przede wszystkim tym, że przystąpiono w owym miesiącu do generalnego oczyszczenia szeregów współzawodniczących od „martwych dusz” figurujących jedynie na wykazach. W wyniku tej akcji stan ewidencyjny współzawodnictwa zmniejszył się ponad połowę. Okazało się już niedługo, że to oczyszczanie znacznie wzmochniło szeregi współzawodniczących. Została bowiem kadra mocna, potrafiąca oddziaływać na ogół załogi. W miesiącu marcu br. brało już udział we współzawodnictwie 53,4% ogółu robotników, a w m-cu kwietniu 53,8%.

Aby zabezpieczyć się przed ponownym wstępowaniem w szeregi współzawodniczących martwych dusz, wszyscy biorący udział we współzawodnictwie podpisali oświadczenia deklaracji przystąpienia do współzawodnictwa pracy, w której podali dokładnie wysokość zobowiązania oraz datę wykonania. W miesięcznych ocenach podaje się obok wyników wysokość podjętych zobowiązań. Oczywiście, że nie są to jedyne formy zabezpieczające aktualność podjętych zobowiązań i ich wykonanie. W Zakładach Mięsnych Bielsko-Biała stosuje się miesięczne podejmowanie zobowiązań na podstawie wyników z miesiąca ubiegłego. Jest to bardzo dobra metoda, wymagająca jednak wyjątkowej sprężystości organizacyjnej.

Zasięg ruchu współzawodnictwa jest coraz szerszy. W obecnej chwili współzawodnictwo prowadzone jest na halach ubojowych, w sekcji ubocznych artyku-

łów, przy produkcji wędlin, różnych rodzajów konserw, tłuszczów topionych, w transporcie, w magazynach wyrobów gotowych, przy etykietowaniu, pakowaniu, bandowaniu itp. Można śmiało powiedzieć, że współzawodnictwo pracy jest obecnie bardzo ważnym czynnikiem powiększającym efekty produkcyjne i ekonomiczne zakładów mięsnych.

Planowane wskaźniki wydajności poubojowej, które w roku 1952 ani raz nie były osiągnięte przez żaden zakład, zostały przekroczone w I kwartale br. przez Bytomskie Zakłady Mięsne przy bydle, baranach, a przy trzodzie chlewnej brakło tylko 0,05%. Tradycją stały się niskie uszkodzenia skór trzody chlewnej przez skórowaczy Mysłowickich Zakładów Mięsnych: w styczniu 0,13%, w lutym 0,10%, w marcu 0,06%, w kwietniu 0,06% uszkodzeń. Skórowacze bydła i drobnicy Częstochowskich Zakładów Mięsnych od początku roku w ogóle nie mają uszkodzeń. W Cieszyńskich Zakładach Mięsnych zbiórka krwi jest o wiele wyższa we wszystkich rodzajach od wskaźników planowanych. Normy pracy są przez współzawodniczących przekraczane w coraz wyższych procentach. Przykładów można podać znacznie więcej. Najważniejsze jest to, że poza wynikami przodowników zaczynają postępować wzwyż wyniki coraz większej ilości, nowych, nieznanych dotychczas ze swych osiągnięć robotników. W Zawierciańskich Zakładach Mięsnych w miesiącu kwietniu skórowacze świń ob. Jagusiak i ob. Makowski nie uszkodzili ani jednej skóry, podczas gdy w pierwszym kwartale mieli 0,79% uszkodzeń.

Osiągnięcia te nie przesłaniają jednak braków. Jednym z podstawowych braków jest zbyt mała ilość współzawodniczących majstrów, oraz kobiet — tych ostatnich 22,4%. W związku z tym

na najbliższy okres pozostają do realizacji następujące zagadnienia:

- upowszechnić ruch współzawodnictwa pracy wśród majstrów i kobiet oraz doprowadzić do tego, aby we współzawodnictwie brało udział co najmniej 70% załogi,
- w większym niż dotychczas jeszcze stopniu upowszechniać metody pracy przodujących robotników przez wydawanie kwartalnych biuletynów współzawodnictwa i organizowanie wymiany doświadczeń przodowników pracy w skali Ekspozytury,
- rozszerzyć zasięg współzawodnictwa na wszystkie fazy produkcji i przetwórstwa w zakładach mięsnych.

Dokonać tego będzie można przy większej aniżeli dotychczas pomocy ze strony kierowników zakładów mięsnych i organizacji społeczno-politycznych.

Waldemar Wiener

Zakłady Mięsne w Bytomiu

WEZWANIE DO WSPÓŁZAWODNICTWA ZAŁÓG ZAKŁADÓW MIĘSNYCH

Apel zetempowca Wiktora Saja znalazł oddźwięk wśród pracowników przemysłu mięsnego. Młodzieżowa załoga Zakładu IV Zakładów Mięsnych Bielsko Biała pod kierownictwem ob. Stanisława Pawlusa podjęła dnia 29 kwietnia 1953 r. zobowiązanie następującej treści:

„Brygada Młodzieżowa ZMP Zakładu IV zatrudniona przy produkcji wędlin podejmuje apel zetempowca Wiktora Saja „ja nie wypuszcę braku” i zobowiązuje się nie wypuścić braków w wędlinach z Zakładu IV oraz wzywa załogi wszystkich Zakładów Mięsnych Ekspozytury Stalinogrodzkiej o podejmowanie podobnych zobowiązań.”

WZ.

Zakłady Mięsne Bielsko Biała

RACJONALIZATORZY I PRZODOWNICY PRACY ZAKŁADÓW MIĘSNYCH W JAROSŁAWIU WALCZA O PODWYŻSZENIE JAKOŚCI PRODUKCJI I OBNIŻKĘ KOSZTÓW WŁASNYCH

Narady kwartalne i miesięczne, organizowane przez Radę Zakładową, POP i Dyрекcję w naszym zakładzie, działają mobilizując na załogę, która swą pracą bezpośrednio wpływa na każdy etap produkcji, począwszy od żywca przyjmowanego w terenie aż do gotowego produktu w magazynie.

Myśl twórcza racjonalizatorów, po Uchwale Rządu z dnia 3.I br. zwróciła się w kierunku podwyższenia jakości produktów, mechanizacji czynności pracochłonnych oraz obniżki kosztów własnych.

DZIAŁ Kontraktacji wyszkoliwszy swoich asystentów i agentów czuwa ściśle i bezpośrednio nad jakością żywca. Walka z uszkodzeniami skóry wpłynęła znacznie na podwyższenie jakości bekonu. Zastosowanie do poganiania świń batów zrobionych z zużytego ubrania roboczego spełniło swoje zadanie. Projektowane jest w przyszłości popędzanie żywca niskowoltowymi kontaktami.

W okresie zimowym zastosowano w komorze ubojowej podłogi i ściany drewniane (rozbierane), które zapobiegają tworzeniu się skrzepów podskórnych u świń padających, po ogłuszeniu prądem, na zimny beton. Uzyskaliśmy przez ten pomysł racjonalizatorski, którego autorem jest ob. Medera Jan, wyższą punktację w standaryzacji bekonu.

Prasa do wyciskania powietrza w puszkach 6 lbs wg pomysłu ob. Pocięja Michała, odpowietrzająca puszkę i dająca na wierzchu pełne lustro żelatyny, polepsza wygląd estetyczny konserwy.

GŁOWY i **NÓŻKI** bekonowe są czyszczone w bębnie pomysłu ob. Edwarda Osiczki, który przez swój pomysł zaoszczędza w punkcie dotychczas pracochłonnym dużo roboczogodzin i tak: czyszczenie ręczne 1000 kg głów pochłaniało 31,2 godz., podczas gdy czyszczenie maszynowe tej samej ilości odbywa się obecnie w 11,05 godz., dając oszczędność 20 roboczogodzin. Czyszczenie ręczne 1000 kg nóg bekonowych odbywało się w 143 godzinach, to samo czyszczenie systemem

maszynowym wymaga 45,7 godzin, dając 98 roboczogodzin oszczędności. Udoskonalenie to będzie rozpowszechnione w całej Polsce.

Zastosowano również usprawnienie przy obsłudze zamykarki wg pomysłu ob. Jana Muchy, ograniczając jej obsługę do jednego pracownika, co zaoszczędza wiele roboczogodzin.

W **KOMORZE** ubojowej zastosowano udoskonalone kleszcze do ogłuszania świń, pomysłu ob. Kubki Tomasza. Kleszcze te wyeliminowały postoje w pracy, a zatem zmniejszyły koszty własne. Wykonanie tego projektu racjonalizatorskiego nie pociągnęło za sobą żadnych kosztów, gdyż kleszcze wykonane zostały sposobem gospodarczym w tutejszym zakładzie.

Projekt zamykania pieca duńskiego wg pomysłu ob. Franciszka Sowińskiego zapobiega możliwości spaczenia się go przy ostygnięciu po ukończeniu produkcji.

Wąskim gardłem naszego zakładu to woda. Zastosowanie półautomatycznego zamknięcia węża gumowego wg pomysłu ob. Michała Pocięja przyniosło 384800 ltr. oszczędności wody w stosunku rocznym.

Przy rozcinaniu świń zastosowano długą na dwie tusze skrzynię wg pomysłu ob. Feliksa Pytla, do której łapie się każdy upadający kawałek mięsa, tłuszczu czy mózdzku. W ten sposób łapane odpadki nadają się całkowicie do konsumpcji. Dało to 3.299 zł oszczędności w skali rocznej.

Specjalny stół pomysłu ob. Jana Muchy, zapobiegający marnotrawstwu żelatyny, to także obniżka kosztów własnych.

Szczególną uwagę położono w naszych zakładach na organizację pracy. Referenci normowania pracy oraz kierownictwo zakładu, mając obraz roboczy dnia usprawniają tak tok pracy potokowej, aby wyrugować wszelkie postoje. I tak kolumna bekonowa ustawiona prawidłowo osiąga stale przekroczenie swych norm. Na uznanie dobrej organizacji pracy zasługu-

je również masarnia naszych zakładów, która z majstrem Franciszkiem Hauptmanem na czele przekracza ciągle swe normy dając towar pierwszej jakości.

CHCĄC jeszcze bardziej zwiększyć wydajność pracy w Zakładach Mięsnych w Jarosławiu, zwróciliśmy specjalną uwagę na współzawodnictwo. Po rocznym doświadczeniu zerwaliśmy bezpowrotnie z akcyjnością, stosowaną w roku ubiegłym.

Uruchamiając grupy związkowe, od których wychodziły zobowiązania długofalowe, podsumowaliśmy w obecności męża zaufania, majstra i przedstawiciela POP osiągnięcia miesięczne, wysuwając na czoło zakładu przodowników pracy, którzy przekroczyli swe normy.

Cała załoga naszych zakładów bierze czynny udział we współzawodnictwie. 22 zobowiązania indywidualne, 15 zespołowych i 2 międzyzakładowe, dały dowód dojrzałości politycznej załogi. Współzawodnictwo przyspiesza wykonanie planu, wyniki którego wyglądają następująco: Styczeń — 103,24%, luty — 121,53%, marzec — 113,22%, kwiecień — 135,60%. Dla uczczenia święta klasy robotniczej 1-go Maja załoga podjęła zobowiązania o wartości 1.222.061 zł. Zostały one wykonane w 250,6%. Z osób wybijających się w realizacji zobowiązań należy wymienić: ob. ob. Gwoździa Tomasza, Preiznera Henryka, Januszkiewicza Stanisława i wielu innych.

Najpoważniejszym zobowiązaniem długofalowym Zakładów Mięsnych w Jarosławiu jest decyzja wykonania planu rocznego do 1.XII.1953 r., co przyniesie ogólną oszczędność 16 milionów złotych.

W pracy naszej wybitnie pomaga nam radiowóz miejscowy, który stawia przed załogą wszystkie przejawy życia zakładu, zadania na najbliższy okres czasu, walczy z alkoholizmem i politycznie uświadamia robotników. Radiowóz zakładowy walczy skutecznie z bumelanctwem i brakობstwem, podaje wyniki współzawodnictwa, osiągnięcia i potępia każde marnotrawstwo surowców.

Władysław Chawrona

Zakłady Mięsne w Jarosławiu

Handel mięsem i przetworami mięsnymi

EDWARD FALTIN

Główny Księgowy CZMHM
w Warszawie

Przedsiębiorstwa Miejskiego Handlu Mięsem w walce o obniżenie kosztów i przekraczanie planów akumulacji

Zagadnienie walki o obniżkę kosztów i przekraczanie planów akumulacji w przedsiębiorstwach Miejskiego Handlu Mięsem, winno, obok wykonania planu obrotu towarowego i innych części planu kompleksowego, zająć pierwszorzędną pozycję, winno mobilizować kierownictwo i cały kolektyw przedsiębiorstwa do jak najoszczędniejszego gospodarowania powierzonym im przez Państwo majątkiem socjalistycznym.

Rok ubiegły na odcinku walki o koszty i akumulację nie przyniósł pozytywnych rezultatów. Większość przedsiębiorstw Miejskiego Handlu Mięsem uzyskało przekroczenia planu kosztów w granicach od 101,9% do 115,1%. Przekroczenie planu kosztów ogółem i w poszczególnych stanowiskach kosztów świadczą o braku kontroli dokonywanych wydatków przez pion głównego księgowego i do pewnego stopnia rozrzutnej gospodarce dyrekcji poszczególnych przedsiębiorstw Miejskiego Handlu Mięsem. Największe przekroczenia wystąpiły na takich stanowiskach kosztów, jak ubytki w granicach norm, przewozy i transport, koszty biurowe, eksploatacja opakowań i remonty bieżące środków trwałych.

Zjawisko to w pewnym tylko sensie można tłumaczyć okresem organizacyjnym oraz przekroczeniem rocznego planu obrotu towarowego. Niemniej dyrektorzy i główni księgowi przedsiębiorstw Miejskiego Handlu Mięsem powinni w roku bieżącym zwrócić baczną uwagę na wykonywanie kosztów w wyżej wymienionych stanowiskach kosztów i przystąpić do zdecydowanej walki o ich obniżenie mając na uwadze daleko niższy wskaźnik kosztów w porównaniu z rokiem ubiegłym. Wstępna, wnikliwa kontrola wydatków przez głównego księgowego pod względem rzeczowości i konieczności wydatkowania sum pieniężnych, oszczędna i rozumna gospodarka dyrekcji przedsiębiorstw Miejskiego Handlu Mięsem oraz wykonanie planu obrotu towarowego, pozwolą na zaniżone wykonanie planowanych kosztów i jednocześnie przekroczenia ustalonego planu akumulacji wewnętrznej na rok bieżący.

Rozumiejąc znaczenie walki o obniżkę kosztów dyrekcje poszczególnych przedsiębiorstw Miejskiego

Handlu Mięsem winny zwrócić uwagę na konieczność zastosowania żelaznej dyscypliny na odcinku finansowym, wprowadzenia pewnych zmian w działalności operatywnej przedsiębiorstwa rzutującej na koszty.

I tak: na odcinku transportu dyrekcje przedsiębiorstw Miejskiego Handlu Mięsem muszą zastanowić się nad ewentualnym wyeliminowaniem transportu obcego przez wprowadzenie tańszego transportu konnego (własnego). Wykorzystanie maksymalne tonażu własnego taboru samochodowego. Należy kontrolować systematycznie przyczyny przestojów i stosować sankcje w stosunku do winnych. W transporcie obcym trzeba zwrócić baczną uwagę na ścisłą kontrolę przepracowanych godzin przez pojazdy usługowe.

Na odcinku u b y t k ó w należy bezwzględnie zlikwidować ubytki w czasie transportu (konwojencji) przez uregulowanie z zakładami mięsnymi sprawy należytego załadowania masy towarowej w skrzynie zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami. Poprzez właściwe i terminowe rozliczanie osób materialnie odpowiedzialnych, zwiększoną częstotliwość przeprowadzanych inwentaryzacji w jednostkach sprzedaży detalicznej, wpłynąć na zmniejszenie mank normowanych idących w ciężar kosztów przedsiębiorstwa jak i nienormowanych obciążających osoby materialnie odpowiedzialne, na bazie ścisłego przestrzegania wydanych w tym zakresie zarządzeń przez Centralny Zarząd Miejskiego Handlu Mięsem.

Celem realizacji tych zadań dyrekcje przedsiębiorstw w pierwszym rzędzie muszą interesować się pracą komórek inwentaryzatorów, która nie zawsze i nie we wszystkich przedsiębiorstwach Miejskiego Handlu Mięsem postawiona jest na należytym poziomie. Od właściwie zorganizowanej pracy w komórce inwentaryzacyjnej, właściwej i rzetelnej pracy samych inwentaryzatorów uzależnione jest prawidłowe i terminowe rozliczenie osób materialnie odpowiedzialnych, ściśle powiązane z zabezpieczeniem własności społecznej. Trzeba przy tym zwrócić uwagę na konieczność i obowiązek prowadzenia na

punktach sprzedaży detalicznej przez osoby materialnie odpowiedzialne rejestru przychodu towarów mankowych, koniecznych do inwentaryzacyjnego ustalenia wysokości zaistniałych mank. W żadnym wypadku nie wolno prowadzić tych rejestrów przez komórki inwentaryzatorów jak to miało miejsce na przykład w przedsiębiorstwach Miejskiego Handlu Mięsem w Bydgoszczy i Krakowie.

Zwrócić także należy uwagę na terminowe rewindykacje należności od osób materialnie odpowiedzialnych z tytułu powstałych mank ponadnormatywnych.

W zakresie innych stanowisk kosztów głównie występujących w przedsiębiorstwach Miejskiego Handlu Mięsem jak kosztów biurowych, utrzymania ruchomości i nieruchomości, eksploatacji opakowań, należy ściśle i systematycznie przeprowadzać kontrolę zużycia materiałów biurowych w oparciu o normy zużycia, celowość wyjazdów służbowych i sposób ich rozliczania, przeprowadzania rozmów telefonicznych itp.

Odnosnie utrzymania ruchomości i nieruchomości należałoby ograniczyć remonty bieżące do najpotrzebniejszych, jak również przeprowadzać wszelkiego rodzaju zakupy zgodnie z planem. Bardzo ważną sprawą jest ściśle i prawidłowe naliczanie amortyzacji przypadającej na dany okres w oparciu o aktualną tabelę umorzeń. W żadnym wypadku nie wolno zaliczać remontów kapitałnych do remontów bieżących.

W celu dalszego obniżenia kosztów wskazanym byłoby wyeliminowanie nocnego oświetlenia w tych punktach sprzedaży detalicznej, które mają dostateczne zabezpieczenie zewnętrzne. Odnosnie eksploatacji opakowań przeprowadzać kontrolę (ilościową) opakowań zwrotnych w punktach sprzedaży detalicznej, jak również zwracać baczność uwagę na jakość zwrotnego opakowania, celem uzyskania niższego stopnia zużycia. Kontrolować ściśle zużycie papieru przez poszczególne punkty sprzedaży detalicznej, obciążając wartościowo za pobrany papier i rozliczać na podstawie efektywnego zużycia w oparciu o górną granicę norm zużycia.

Podobnych przykładów i wskazań wpływających na obniżenie kosztów można by zacytować całą masę. Najważniejsza jest jednak rola głównego księgowego w każdym przedsiębiorstwie Miejskiego Handlu Mięsem, rozumiejącego znaczenie walki o obniżkę kosztów i wykonanie planów akumulacji wewnętrznej, głównego księgowego, którego Państwo Uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 stycznia 1950 roku o prawach i obowiązkach głównych (starszych) księgowych obdarzyło ogromem zaufania w zakresie kontro-

li działalności przedsiębiorstwa w dziedzinie gospodarki finansowej oraz zabezpieczenia własności społecznej.

Obniżenie kosztów własnych jest najważniejszym źródłem wzrostu akumulacji wewnętrznej i posiada dlatego olbrzymie znaczenie dla gospodarki ogólnonarodowej.

Pierwszy kwartał bieżącego roku w ocenie przeprowadzonej analizy ekonomicznej zbiorczego sprawozdania finansowego przyniósł raczej pozytywne rezultaty w zakresie wykonania planu kosztów i akumulacji. Planowany wskaźnik kosztów nie został wykonany a plan akumulacji na pierwszy kwartał przekroczony. Niemniej ten pozytywny rezultat działalności poszczególnych przedsiębiorstw w pierwszym kwartale nie daje gwarancji realności tych osiągnięć. Podstawą takiego twierdzenia jest niewłaściwe zaliczanie kosztów w danym okresie sprawozdawczym. Dlatego też główni księgowi poszczególnych przedsiębiorstw Miejskiego Handlu Mięsem winni czuwać nad prawidłowym rozliczaniem poniesionych kosztów we właściwym czasie. Koszty poniesione w bieżącym okresie obrachunkowym winny być ściśle i bezwzględnie do niego zaliczone. Koszty rozliczone z opóźnieniem nie dają rzeczywistego wykonania planu kosztów i wypaczają otrzymywane wskaźniki potrzebne do kontroli działalności przedsiębiorstwa na odcinku kosztów. Stąd też wynika wahanie wskaźników w poszczególnych okresach sprawozdawczych.

Specjalnie niewspółmiernie wysokie wskaźniki kosztów w stosunku do poprzednich kwartałów daje się zauważyć w czwartym kwartale, kiedy poszczególne przedsiębiorstwa starają się za „wszelką cenę“ wykonać plan kosztów, aby w następnym okresie nie być narażonym na ewentualne zmniejszenie wskaźnika kosztów ustalanego przez jednostkę nadrzędną. Takie postępowanie jest niewłaściwe i sprzeczne z zasadami gospodarki uspołecznionej. Wszystkie przedsiębiorstwa Miejskiego Handlu Mięsem winny ściśle przestrzegać prawidłowej klasyfikacji na poszczególne stanowiska kosztów, przy czym nie należy tworzyć kosztów nieplanowych, ponieważ te pozycje zaciemniają obraz wykonywania planu kosztów. Dlatego też dyrekcje poszczególnych przedsiębiorstw Miejskiego Handlu Mięsem w roku bieżącym winny przestrzegać ustalonych zasad odpowiednimi przepisami na odcinku kosztów, przystąpić natychmiast ze zrozumieniem tego zagadnienia do zdecydowanej walki o ich obniżenie, a tym samym do wygospodarowania wyznaczonej planem akumulacji wewnętrznej, dla dobra gospodarki narodowej, dla dobra całego społeczeństwa.

Obrót żywcem

STANISŁAW KOZŁOWSKI

Dział Techn. i Norm CZOZRz.

Walka o obniżkę kosztów własnych w obrocie żywcem

Nawiązując do poprzedniego artykułu pt. „Ubytki wagowe w obrocie żywcem jako problem kosztów“ (por. „Gospodarka Mięsna“ Nr 6 — 1953 r.) chcę podzielić się z czytelnikami osiągnięciami, jakie statystyka obrotu żywcem zanotowała w okresie m-ca marca i kwietnia br. po uprzednim przeprowadzeniu odpraw roboczych z operatywnym aparatem Oddziałów Powiatowych Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi i konkretnym postawieniu zadań przed poszczególnymi pracownikami wykonującymi bezpośrednio czynności związane z obrotem zwierzętami.

Należy stwierdzić, że porównawcze dane cyfrowe wyników i osiągnięć gospodarczych w m-cu kwietniu br. w stosunku do m-ca marca świadczą o tym, że aparat terenowy Oddziałów Powiatowych właściwie zrozumiał swoją rolę i zadania na odcinku wzmoczenia walki o koszty własne. Charakterystyczne jest również to, że w szeregu Oddziałach Okręgów nadwyżkowych zdołano usunąć szereg niedociągnięć technicznych i organizacyjnych, na które dotychczas nawet najwytrawniejsi pracownicy nie zwracali specjalnej uwagi, o czym świadczyć mogą przedstawione wyniki zestawień cyfrowych.

W artykule poprzednim zapowiadaliśmy, że analiza cyfrowa czasu trwania obrotu w poszczególnych fazach oraz analiza ubytków wagowych i zużytych pasz wskaże na niedociągnięcia i usterki organizacyjne Oddziałów Powiatowych, co pozwoli na zapobieganie stratom i przekroczeniom kosztów we właściwym czasie.

Materiały statystyczne i analiza cyfrowa z m-ca marca i kwietnia br. potwierdzają nasze przewidywania, a co najważniejsze wykazują, że na odcinku usprawnień obrotu osiągnięto w stosunkowo niedługim czasie znaczne efekty oraz, że tych usprawnień można wprowadzić jeszcze znacznie więcej i w szerszym niż dotychczas zakresie. Szczególnie na podkreślenie zasługuje fakt, że prawie we wszystkich okręgach produkcyjnych, przerzucających na rynki centralne znaczne ilości nadwyżek żywca, zdołano zmniejszyć średni czas trwania obrotu, z czym oczywiście wiąże się funkcjonalne zmniejszenie ubytków wagowych, kosztów transportu i kon-

woju, kosztów paszy, ryzyka padnięć i strat na jakości masy wskutek spadku kondycji rzeźnej itp.

Dla poglądowego zobrazowania tego faktu podaję przykładowo wyniki kilku okręgów posiadających znaczne nadwyżki żywca dostarczane na rynki centralne o stosunkowo znacznych odległościach.

Okręg	Zmniejszenie średn. czasu obrotu w m-cu kwietniu w stos. do m-ca marca 1953 r.		Obniżenie ubytków wagowych w %
Warszawa	trzoda	7 godz.	0,6
	bydło	1 „	0,5
Bydgoszcz	trzoda	5 „	0,2
	bydło	6 „	0,5
Poznań	bydło	3 „	0,1
Łódź	bydło	2 „	1,0
Kielce	bydło	3 „	1,8
Lublin	trzoda	6 „	0,4
	bydło	19 „	1,6
Białystok	trzoda	2 „	0,6
	bydło	7 „	0,3
Olsztyn	trzoda	10 „	0,0
	bydło	15 „	0,4
Wrocław	trzoda	4 „	0,2
	bydło	5 „	0,1
Rzeszów	trzoda	8 „	0,3
	bydło	0 „	1,8

Z podanych w przykładzie 10 okręgów jedynie Poznań, Łódź i Kielce nie wykazały obniżenia czasu obrotu trzodą chlewną.

Odnośnie obrotu cielętami wyniki osiągnęły następujące okręgi:

1. Rzeszów	cielęta	9 godz.	1,2%
2. Kielce	„	7 „	0,9%
3. Olsztyn	„	10 „	0,6%
4. Białystok	„	9 „	0,3%
5. Lublin	„	8 „	0,2%

Należy stwierdzić, że osiągnięte wyniki obrazujące zmniejszenie czasu obrotu oraz obniżenie ubytków masy towarowej na przestrzeni 2 miesięcy stanowią zapowiedź dalszego i szerzej zakrojonego planu walki o obniżenie kosztów własnych.

Analiza handlowa wykazała bowiem również, że w poszczególnych okręgach istnieją Oddziały Powiatowe pracujące w podobnych, względnie analogicznych warunkach i wykazują nieproporcjonalne wyniki na odcinku ubytków wagowych i ilości zużytych pasz. Świadczy to, że jeszcze nie wszędzie zmobilizowano aparat do wzmocnienia walki na odcinku kosztów, do walki z marnotrawstwem i brakoróbstwem. Widoczne jest obecnie wyraźniej niż kiedykolwiek, które Oddziały Powiatowe w danym okręgu pracują lepiej, a które gorzej i na jakim odcinku te niedociągnięcia istnieją. Doświadczenia pierwszych dwóch miesięcy analizy handlowej wskazują na to, że na odcinku tym należy wprowadzić długofalowe współzawodnictwo, co na przestrzeni kwartału, względnie roku, dałoby niewątpliwie ciekawe wyniki pracy poszczególnych Oddziałów.

Tucz przemysłowy

HENRYK GUST

Dyrektor CZTP w Warszawie

Sprawa obniżki kosztu 1 kg przyrostu trzody chlewnej

Podstawowym wskaźnikiem wyników naszej działalności, to kształtowanie się kosztu 1 kg przyrostu. Jeżeli porównamy koszty planowane do kosztów faktycznych w I kwartale br., to musimy stwierdzić, że zostały one przekroczone. Aby dać odpowiedź na przyczyny przekroczenia planowanych kosztów, trzeba przeanalizować następujące składniki jak:

1) pasze	110 %
2) robocizna	109,3%
3) pozostałe	95,3%
ogółem	104,8%

Przekroczenie o 110% zużycia pasz jest wynikiem nie tylko nieracjonalnego żywienia, ale przede wszystkim przetrzymywania sztuk nieprzystających. Aby temu zapobiec, widzimy jedynę rozwiązanie przez indywidualne ważenie kontrolne każdej sztuki zanumerowanej kolczykiem lub tatuażem, sprawdzając jej faktyczny przyrost. Nie chcąc jednak krępować kierownictwa tuczarń, utrzymujących bądź co bądź magazyn żywca, planami zdjęć tuczników, musimy

Dotychczasowe osiągnięcia mówią również i o tym, że walka z czasem w obrocie żywcem jest zagadnieniem pierwszoplanowym i że skrócenie czasu obrotu daje i musi dać każdemu Oddziałowi konkretne wyniki finansowe i efekty gospodarcze. Organizacja obrotu żywcem, gospodarność środkami transportowymi, rytmiczne i zgodne z planem dostawy dają w efekcie zysk na czasie, a zysk na czasie trwania obrotu, to dla gospodarki państwowej przyspieszenie rotacji środków transportowych, przyspieszenie obiegu gotówki, zwiększenie wydajności pracy człowieka i efekty w ilości wygospodarowanych ton masy towarowej przez zmniejszenie ubytków i strat. Walka z czasem to walka z marnotrawstwem, brakoróbstwem i walka z kosztami, które winny być zgodne z normami, jakie w zadaniach Wielkiego Planu Sześcioletniego postawił Rząd Ludowy przed każdym przedsiębiorstwem.

dać wolną rękę w ilości wstawień i zdjęć zachowując następujące wskaźniki:

- 1) wykonawstwa przyrostów ogółem,
- 2) wykonawstwa przyrostów na sztukodzień w 5 grupach wagowych,
- 3) przyrostów na stanowiskodzień,
- 4) zużycia pasz na 1 kg przyrostu w białku i jednostce karmowej.

Przestrzeganie wymienionych wskaźników zapewni możliwość nieprzekraczania norm zużycia pasz, a tym samym i kosztów. Wiemy z doświadczenia, że jest to dość trudne z następujących względów:

- 1) uzyskania potrzebnej ilości doborowego materiału wyjściowego,
- 2) przekwarantowania,
- 3) możliwości zapełnienia wolnych stanowisk po selekcji lub częściowych zdjęciach.

Gospodarka planowa, wbrew wypowiedziom domorosłych hodowców o niemożliwości przewidywania wyników w zootechnice, zapewnia nam możliwość regulowania w planach miesięcznych wymienionych składników, jeśli ustalimy przed

rozpoczęciem miesiąca, co jest całkiem realne i osiągalne:

- 1) remanent do końca miesiąca,
- 2) zdjęcia w miesiącu,
- 3) wstawienia w miesiącu,
- 4) ogólną ilość sztukodni.

Nie ulega wątpliwości, że cała załoga musi żyć planami. Tuczarze, starsi tuczarze muszą znać swoje sztuki, badać przez próbne ważenia ich przyrosty oraz przewidywać, które z nich nie osiągną planowego przyrostu. Brak dostatecznej walki na tym odcinku uwidoczni się w następujących wynikach pracy:

plan przyrostów	100 %,
plan zaopatrzenia	100 %,
wykonanie planu przyrostów	96 %,
zużycie na 1 kg pasz	105 %,

Niewykonanie planu przyrostów powoduje automatycznie przekroczenie zużycia pasz na 1 kg przyrostu.

Analogicznie wygląda sytuacja na odcinku robocizny. Przydzielone normy obsługi oraz wskaźnik przyrostów na jednego pracownika nie będzie osiągalny, jeśli tuczarnia planów swych nie wykona, powodując nieproporcjonalność między funduszem płac a planem produkcji. Należy wobec tego ująć zagadnienie w następującym rozpracowaniu planowym:

- 1) plan obsługi w ilości sztukodni na 1 robotnika,
- 2) plan ogólny przyrostów na 1 robotnika,
- 3) wykonanie normy przyrostu na sztukodzień.

Wymienione wskaźniki mogą jedynie wtedy grać rolę samoczynnego regulatora funduszu płac i produkcji, jeśli oparte są o techniczne normy pracy z zastosowaniem kart pracy jako miesięcznego planu pracy poszczególnego tuczarza. Tu jeszcze, ze względu na różnorodność naszych tuczarni pod względem stopnia mechanizacji oraz ich wielkości, istnieją poważne zaniedbania. Bardzo wiele zależy tu jednak od kierownika samej tuczarni. Organizacja pracy, przeszkolenie pracowników, usprawnienia organizacyjno-techniczne, racjonalizacja urządzeń pomocniczych itp., stanowią sprawy wielkich rezerw oszczędnościowych w roboczogodzinach.

Brak jeszcze rozwinięcia współzawodnictwa indywidualnego i zespołowego, które ma również powiązanie z omawianym zagadnieniem.

Aby mieć jednak obraz na całość kosztów, które rejestrujemy, należy wyszczególnić:

A. Koszt własny produkcji niezakończonych (na pocz. roku).

B. Żywiec do tuczu (opasu).

C. Koszty bezpośrednie, w tym:

- 1) materiały:
 - a) pasze odpadkowe,
 - b) pasze inne,
 - c) inne materiały;
- 2) koszty transportu:
 - a) pasz odpadkowych,
 - b) innych materiałów;
- 3) fundusz płac:
 - a) prac. fiz. (odpad.),
 - b) prac. fiz. — inni;
- 4) prace doraźne;
- 5) ubezpieczenia społeczne.

D. Koszty wydziałowe (pośrednie).

E. Koszty ogólnofabryczne.

F. Koszt własny produkcji bieżącej (C + D + E).

G. Całkowite koszty produkcji (A + B + F).

H. Koszt własny produkcji niezakończ. (na koniec roku).

I. Koszt własny sprzedanych towarów (G + H).

K. Działalność pozazakładowa.

Wielu u nas nie zdaje sobie sprawy, że w naszych warunkach istnieje możliwość tańszego tuczu świń niż w gospodarce chłopskiej, co jest przeżytkiem, anachronizmem. W gospodarce planowej można taniej i lepiej gospodarować. Powołanie do życia odrębnych pionów gospodarczych Tuczni Przemysłowej, opierających się z gruntu na innych metodach żywienia, organizacji pracy itp., stwarza wszelkie ku temu warunki, aby pracować lepiej i taniej.

Do zasadniczych części składowych racjonalnego rozwoju należą:

- 1) rodzaj przeprowadzanych inwestycji z wyposażeniem wewnętrznym ilością stanowisk (stały, letni i ocieplony),
- 2) mechanizacja tuczarni,
- 3) odległość od stacji kolejowej,
- 4) zaplecze paszowe,
- 5) stopień zużycia odpadków,
- 6) stan zdrowotny trzody,
- 7) technika żywienia,
- 8) zoohigiena,
- 9) organizacja pracy,
- 10) wyszkolenie personelu.

Żądania postawione przed tuczem przemysłowym w wyniku Uchwały Rządu z dnia 29.IX. 1951 r. będą realizowane z całkowitym uwzględnieniem zasady obniżenia kosztów własnych produkcji 1 kg przyrostu.

Z prac zakładów naukowych

Prof. Dr JERZY SZUMAN

Katedra Szczeg. Hod. Zwierz. WSR w Poznaniu

Tucz królików

Ciąg dalszy

W związku z powyższymi wskazaniem należałoby jeszcze przedyskutować sprawę dawki paszy treściwej i stosunku białkowego przy tuczu królików.

W zasadzie tucz królików winien opierać się na skarmianiu pasz tanich. Przy odmierzaniu dla królików paszy treściwej nie powinniśmy być zbyt hojni.

Udowodniono, że w paszy **bytowej** dorosłego królika w porze letniej, już od początku maja lub nawet wcześniej, dodatek paszy treściwej nie jest potrzebny, zaś w porach roku, kiedy już nie ma karmy zielonej, a królik otrzymuje właściwe dawki paszy objętościowej (a więc okopowych, siana, słomy jarej i odpadków kuchennych), ilość 30 g paszy treściwej w dziennej dawce bytowej królika jest zupełnie wystarczająca.

Inaczej jednak musimy podejść do tej sprawy przy tuczu królików, gdy chodzi o osiągnięcie dużej wagi ciała w jak najszybszym czasie. Tutaj trzeba okresowo zwiększyć dawki paszy treściwej.

R. Fangauf uzyskał w 4 grupach pięciomiesięcznych królic rasy wiedeńskiej, o początkowej wadze 3 kg, w ciągu dalszych 120 dni ciężar ciała w zależności od większej lub mniejszej dawki zboża jak niżej:

	ciężar przeciętny
przy dawce dziennej 90 g owsa	4197 g
" " " 60 " "	3930 "
" " " 30 " "	3743 "
bez dodatku paszy treściwej	3497 "

Zbyt wielkie dawki ziarna są nieekonomiczne: raz dlatego, że wartość zużytej paszy treściwej może przekraczać znacznie wartość uzyskanego przyrostu (w powyższym wypadku wydatkowano w grupie pierwszej w porównaniu z grupą, która owsa nie otrzymywała, przeciętnie na 100 g przyrostu królika 1543 g owsa), po wtóre dlatego, że organizm królika nie jest fizjologicznie nastawiony na duże ilości karm treściwych i dlatego nadmiar źle wyzyskuje. Tak np. w jednym z doświadczeń porównawczych nad częściowym zastąpieniem u królików paszy objętościowej paszą treściwą stwierdzono, że przy dawce dziennej paszy treściwej:

30 g — 1 g zboża zastąpił	6,7 g paszy soczystej
60 g — 1 g " "	4,6 g " "
90 g — 1 g " "	3,6 g " "

Widać więc wyraźnie gorsze wyzyskanie paszy treściwej w miarę zwiększania królikom dziennego przydziału zboża. Toteż przy tuczu królików stosuje się duże dawki paszy treściwej tylko przez krótki okres czasu i dlatego właśnie Paukin dzieli 2—4 tygodniowy okres tuczu jeszcze na 3 krótkotrwałe podokresy, ze stopniowaną dawką paszy treściwej.

Co do zagadnienia dawkowania białka, to prawie wszystkie dotychczasowe badania wskazują na to, że u królika odżywianego we właściwy

sposób nie uzyska się skrócenia czasu (a więc potaniania), tuczu przez zwiększenie stosunku białkowego.

Fangauf podawał jednej grupie królików wiedeńskich obok paszy objętościowej karmę treściwą w ilości 30 gramów, w skład której wchodziły w równej proporcji płatki ziemniaczane oraz sucha krajanka z buraków cukrowych. W grupie II zastąpiono 20% wymienionej paszy treściwej (ubogiej w białko) śrutą z bobiku, w grupie III wreszcie przewidziano 40% ziarn strączkowych. Kontrola przyrostu trwała od wieku ukończonych ośmiu do osiemnastu tygodni. Wyniki były następujące:

Tablica 4

	Grupa I	Grupa II	Grupa III
Początkowy ciężar	1010 g	1010 g	1013 g
końcowy ciężar	2136 g	2240 g	2200 g
przyrost	1126 g	1230 g	1187 g
przyrost w % wagi wyjściowej	111 %	122 %	117 %

Doświadczenie wykazało więc, że nie udało się uzyskać znaczniejszej poprawy przyrostu u grup karmionych obficie paszami bogatymi w białko.

Właściwe ustosunkowanie białka do składników bezazotowych przy tuczu królików rosnących wynosi w trzecim miesiącu życia około 1:4. W miarę dorastania królików można stosunek stopniowo rozszerzać aż do 1:7.

Tucz tłuszczowy

Z kolei przechodzimy do zagadnienia tuczu tłuszczowego. Do tego celu nadają się tylko króliki wyrosnięte.

Szczególną skłonność do osadzania tłuszczu mają samice po odsadzeniu młodych.

Dla przykładu podaję (patrz tabela na str. 224) z doświadczeń własnych zmiany ciężaru ciała u czterech osobników z pewnej grupy samic ważonych periodycznie w okresie ciąży, karmienia i po odsadzeniu młodych.

Ostatnie dwie rubryki wskazują na niejednokrotny bardzo znaczny przyrost (do 12%) samic po odsadzeniu młodych w porównaniu do ciężaru ciała samic wyrosniętych (około 9-miesięcznych) w chwili pokrycia. Ciężar po zaciuczeniu się z reguły przekracza również ciężar, który osiągnęła samica brzemienna w 12 dniu od chwili pokrycia.

Termin dwunastego dnia ciąży wybrałem dla celów porównawczych dlatego, że w tym dniu jeszcze przyrost na wadze ciężarnej królicy składa się głównie z zapasów, które nagromadził organizm dla rozwoju płodu. Sam płód w dwunastym dniu ciąży nie osiągnął bowiem jeszcze wagi jednego grama. Rozrost macicy i błon płodowych w tym okresie nie jest jeszcze tak znaczny, by

Numer królicy	Ciężar ciała w gramach						Różnica w porównaniu z ciężarem	
	w dniu pokrycia 12.V	po 12 dniach ciąży 24.V	po porodzie 14.VI	najniższy ciężar w okresie karmienia	3 dni przed odsadzeniem młodych 9.VIII	4 tygodnie po odsadzeniu 6.IX	przy pokryciu	w 12 dni ciąży
262 WB	2990	3150	3050	2720	3000	3310	+320g	+160g
5014 BP	2930	3320	3200	2470	2600	3120	+190g	-200g
5010 BP	3440	3770	3605	2930	3105	3775	+ 25g	+ 5g
277 WB	3040	3235	3020	2700	2850	3400	+360g	+165g

decydował w sposób zasadniczy o zmianie ciężaru kotnej samicy.

Mamy prawo przypuszczać, że przyrosty wagowe samic w czwartym tygodniu po odsadzeniu młodych polegają w głównej mierze na osadzaniu tłuszczu.

Korzystne osadzanie tłuszczu otrzymuje się również u samców kastrowanych. Zagadnieniem tym zajmiemy się jednak w oddzielnym, późniejszym artykule, po ukończeniu obecnie przeprowadzanych doświadczeń nad wpływem kastracji na rozwój królika.

Podkreślić warto, że przy tuczu królików zauważono fakt znacznie lepszego osadzania tłuszczu u zwierząt trzymanyh w ciemności.

Graffenberger przeprowadził we Wrocławiu następujące doświadczenie: z czterech grup królików umieszczono dwie grupy w normalnych warunkach oświetlenia, dwie zaś przy ograniczonym dostępie światła. We wszystkich grupach pasza dawkowana była jednakowo i nie różniła się pod względem zestawienia. Wszystkie króliki zjadały podaną ilość paszy doszczętnie i nie wykazywały różnic w trawieniu, jednak zwierzęta trzymane w ciemności przybierały na wadze lepiej.

Króliki umieszczone w ciemności osadziły tłuszczu więcej od trzymanyh przy swobodnym dostępie światła, a mianowicie:

króliki stare:	przy 24-dn. tuczu	116%	tłuszczu więcej
	przy 57-dn. „	38%	„
króliki młode:	przy 16-dn. tuczu	20%	tłuszczu więcej
	przy 46-dn. „	19%	„

Króliki trzymane w ciemności zużytkowały więc paszę znacznie lepiej, co się tym tłumaczy, że światło pobudza do żywszej przemiany materii i do zwiększonego ruchu. Króliki trzymane w świetle zużywały więc więcej kalorii na potrzeby bytowe.

Duże ilości tłuszczu osadziły tylko zwierzęta stare (wyrośnięte), co potwierdza nasze poprzednie wywody.

Wreszcie widzimy w zestawieniu, że tucz przedłużony do 1,5—2 miesięcy nie daje lepszego przyrostu aniżeli tucz 2—4-tygodniowy. Podkreśliśmy już poprzednio, że przeciąganie tuczu jest nieekonomiczne. W warunkach przyciemnienia pomieszczeń dochodzi jeszcze czynnik ujemnego wpływu pozbawienia zwierzęcia światła, który jednak uwydatnia się dopiero po dłuższym czasie. W powyższym więc wypadku 3-tygodniowy okres zaciemnienia dał doskonale wyniki, dalsze pozbawienie zwierząt światła zniweczyło jednak początkowe osiągnięcia.

Tłuszcz króliczy jest smaczny, bez specyficznego zapachu. Oprócz celów kulinarnych można go według A. Willa stosować w lecznictwie jako maść gojąca, np. przy popękaniu rak.

Króliki albinotycznie białe (czerwonookie) mają według D. Pease dziedziczną skłonność do osadzania żółtego tłuszczu. Właściwość ta (rzekomo przez konsumenta nie lubiana) występuje w okresie letnim i jesiennym przy obfitym spasilu zieleniny, a w sezonie zimowej paszy — tylko przy skarmianiu większych ilości żółtej marchwi, czerwonych buraków, żółtej kukurydzy itp.

Przy tuczu królików wprowadzić można jedyną bodaj w swoim rodzaju i najtańszą metodę pomieszczenia, jaką zastosowano dla zwierząt gospodarskich. Otóż na jakiegokolwiek ścianie budynku pod dachem, np. w szopie, pustej stodołę itp. umieszcza się na wysokości około 130 cm poziomą deskę 60 cm długą i 35 cm szeroką. Na takiej desce umieszcza się królika na okres tuczu podając mu paszę w naczyniu, którego nie może zrzucić ani przechylić. Na każdej desce można umieścić tylko jednego królika, gdyż zachodzi możliwość mimowolnego zepchnięcia jednego zwierzęcia przez drugie. Królik z podanej wysokości dobrowolnie nie zeskoczy. Poszczególne deski muszą być od siebie dość odległe, by zwierzęta (szczególnie samce) nie próbowały przeskoczyć do sąsiada.

Redaguje Komitet Redakcyjny

Wydawca: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE — Przedsiębiorstwo Państwowe,

Warszawa, ul. Poznańska 15, tel. 8-60-71

Adres Redakcji: Warszawa, ul. Koszykowa 54

Telefony: Redaktor Naczelny 8-93-18

Redakcja 8-05-54

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-P/C 286/53 z dnia 12.6.53 r. Podp. do druku dnia 3.7.53 r. Druk ukończono dnia 16.7.53 r.

Objętość 4,5 ark. druk. 4.3 ark. wyd. Pap. sat. kl. VII 60 gr. Form. 61×86.

Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego, Warszawa, pl. Kazimierza Wielkiego. Zam. 3075/c Nakład 5654
4-B-16889

	Str.
— Walka o jakość w przetwórstwie mięsnym i obrocie żywcem, mięsem i przetworami mięsnymi	161
<u>PRZETWÓRSTWO MIĘSNE</u>	
Ryszard Górski	— Dotychczasowe wyniki realizacji Uchwały Rady Ministrów z dnia 3.I br. w przemyśle mięsnym 164
Mgr Mieczysław Stępiński	— Usprawnienie gospodarki węglowej i energetycznej w przemyśle mięsnym 166
Maria Mendłowska	— Planowanie i kontrola obniżki kosztów własnych w przem. mięsnym . 168
Mgr Marian Kasperski	— Aktualne zadania technicznego normowania pracy w przemyśle mięsnym 170
Inż. Jarema Rybicki	— Ocena jakości mięsa przeznaczonego do chłodni 172
	— Projektowanie chłodni przy kombinatach mięsnych ZSRR 174
Lek. wet. Irena Mierzejewska	— O walce z chorobami odzwierzęcymi pracowników przedsiębiorstw gospodarki mięsnej 175
Jadwiga Łozowska	— Ratownictwo przy obsłudze sprzężarek amoniakalnych w zakładach przemysłu mięsnego 177
<u>Z doświadczeń zakładów mięsnych</u>	
Sylwester Dąbrowski	— Wykonanie planu produkcji przetwórnicy mięsnej Nr 22 w I kw. 1950 r. 179
Marian Piórkowski	— Rozwój ruchu współzawodnictwa pracy w przemyśle mięsnym w ramach zobowiązań 1-majowych 179
Wojciech Łęg	— Z doświadczeń przy produkcji wędlin 180
<u>HANDEL MIĘSEM I PRZETWORAMI MIĘSNYMI</u>	
Roman Malinowski	— Zadania detalu mięsnego w okresie letnim 181
<u>OBRÓT ŻYWCEM</u>	
Mgr Inż. Marian Mandel	— Osiągnięcia i zadania aparatu kontraktacji trzody bekonowej . 184
Stanisław Kozłowski	— Kierunek walki ze stratami i nadmiernymi kosztami w obrocie żywcem 185
	— Wykonanie zobowiązań 1-majowych w CZOZRz 186
<u>TUCZ PRZEMYSŁOWY</u>	
Henryk Gust	— Aktualne zadania tuczu przemysłowego 186
Inż. Stanisław Białynicki	— Sprawa pracy i płacy tuczarzy 188
Władysław Masłowski	— Znaczenie zbiórki odpadków kuchennych dla rozwoju tuczu przemysłowego 188
<u>Z PRACY ZAKŁADÓW NAUKOWYCH</u>	
Prof. Dr Witold Stefański	— Znaczenie gospodarcze walki z inwazyjnymi chorobami pastwiskowymi 189
Prof. Dr Jerzy Szuman	— Tucz królików 191

