

161.

GOSPODARKA

W. Skoła
Biblioteka
Kw.

mięsna

Rok V

Warszawa, Wrzesień 1953

Nr 9

S P I S T R E S C I N r 9

		Str.
<u>PRZETWÓRSTWO MIĘSNE</u>		
Mgr Mieczysław Jałocha	— V Sesja Rady Najwyższej ZSRR.	257
E. P.	— Walka o przedterminowe wykonanie i przekroczenie planu produkcji 1953 r., o jakość i akumulację w przemyśle mięsnym	257
Prof. Dr Inż. D. J. Tilgner	— Walka o jakość trwa	✓ 264
Mgr Inż. Zofia Miśkiewicz	— O konieczności uregulowania pracy sprawozdawczości w przemyśle mięsnym	266
	— Zadania inspekcji higieny resortu przemysłu mięsnego i mleczarskiego	267
	— O szkoleniu technologów mięsnych	269
	— Wędrownie obozy formą szkolenia zawodowego aktywu inżynierii-technicznego przemysłu mięsnego.	270
<u>Z PRAC ZAKŁADÓW NAUKOWO-BADAWCZYCH</u>		
Prof. Dr J. Kielanowski Dr. Inż. Z. Osińska	— Metody określania zawartości tłuszczu i mięsa w tuszach tuczników mięsnych	271
<u>Z doświadczeń zakładów mięsnych</u>		
Józef Boryczka	— Więcej troski i zrozumienia dla produkcji i ubocznych artykułów uboju	274
Waldemar Wiener R. Z. Przetw. Ms. w Poznaniu	— O większe zatrudnienie kobiet w przemyśle mięsnym	275
Jan Skorek	— Ruch racjonalizatorski w Stalinogrodzkich Zakładach Mięsnych	276
	— Bezpieczeństwo pracy w zakładzie mięsnym	277
	— O postęp techniczny naszych zakładów mięsnych	279
<u>HANDEL MIĘSEM I PRZETWORAMI MIĘSNYMI</u>		
Władysław Jaworski	— O asortymentowy plan dostaw	✓ 280
Władysław Jagieno	— Odgłosy krytyczne terenu	281
<u>OBRÓT ŻYWCEM</u>		
Franciszek Rybicki	— Kilka uwag o skupie prosiąt	282
Witold Skawiński	— Współpraca zakładów mięsnych z aparatem skupu	283
Władysław Masłowski	— O właściwą współpracę jednostek tuczu przemysłowego z aparatem skupu zwierząt rzeźnych	284
	— Ubój gospodarczy	284
<u>TUCZ PRZEMYSŁOWY</u>		
Mgr Inż. Stefan Ejbeszyc	— Własna baza paszowa dla opasu bydła	285
<u>INFORMACJE, STRESZCZENIA, RECENZJE</u>		
<u>Noty bibliograficzne</u>		286
<u>Wiadomości ze świata</u>		
	— Stara baranina i rycerze „wolności“ handlu. — O wolność wyzysku mas w USA. — ...I w Anglii. — Struktura handlu światowego mięsem w 1951 r. — Zwiększenie wywozu mięsa i przetworów mięsnych. — Zaopatrzenie ludności Anglii w mięso w 1952 r. — Ograniczenie wywozu bydła z Meksyku	287

GOSPODARKA mięsna

MIESIĘCZNIK

ROK V

WARSZAWA, WRZESIEŃ 1953

Nr 9

Walka o przedterminowe wykonanie i przekroczenie planu produkcji 1953 r., o jakość i akumulację w przemyśle mięsnym

O ZADANIU I AKCJI ZOBOWIĄZANIOWEJ DLA JEGO WYKONANIA

Liczne meldunki napływające do redakcji naszego czasopisma mówią o tym, że kilkudziesięcioletnia masa pracownicza przemysłu mięsnego odezwała się z entuzjazmem i zobowiązała się do wykonania zadań nakreślonych przez Wiceministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, tow. Włodzimierza Zawadzkiego,*) na Krajowej Naradzie Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego.

Zobowiązania mówią o rozwijaniu się w kraju szerokiej akcji zobowiązaniowej, mówią o tym narady wojewódzkie, narady produkcyjne poszczególnych zakładów mięsnych, rzeźni, poszczególnych oddziałów fabrycznych, świadczą o intensywniej i wydajniej pracy w pionach produkcyjnym, handlowym i administracyjnym Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego, o wzmożeniu wkładu pracy robotników, brygadzystów, majstrów, inżynierów, planistów, księgowych, pracowników wszelkich innych służb CZPMs.

Tow. Minister Zawadzki w swoim referacie postawił bardzo poważne zadanie realizacji w ciągu drugiego półrocza ponadplanowej, dodatkowej akumulacji w wysokości 500 milionów złotych. Tow. Minister wskazał na liczne źródła realizacji dodatkowej akumulacji, nawołując jednocześnie pracowników przemysłu mięsnego do pracy nad wykryciem dalszych źródeł, dalszych rezerw, dalszych możliwości zwiększenia produkcji przemysłowej na bazie wysokiej jakości, kontynuacji wysiłku dla zwiększenia wydajności pracy na wszystkich szczeblach oraz dalszego prowadzenia stałej i uporczywej walki z marnotrawstwem czasu pracy, surowców, materiałów dodatkowych i gotowego produktu.

W ten sposób wzrosło, już samo w sobie olbrzymie, znaczenie walki o dodatkową akumulację, gdyż pośrednio może ona i powinna oddziaływać na unormowanie i usprawnienie codziennej pracy w przemyśle mięsnym, co niewątpliwie wywrze poważny wpływ na dalszą działalność zakładów w latach następnych w walce o realizację zadań Planu Sześcioletniego.

*) Patrz „Gospodarka Mięsna”, Nr 7, 1953 r., str. 193—198, Włodzimierz Zawadzki — „O socjalistyczną akumulację”. W artykule tym czytelnicy znajdą główne założenia referatu wygłoszonego przez tow. Ministra Zawadzkiego na Krajowej Naradzie Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego.

V. SESJA RADY NAJWYŻSZEJ ZSRR

Piąta sesja Rady Najwyższej ZSRR, na której Przewodniczący Rady Ministrów ZSRR, tow. Malenkov, wygłosił przemówienie o sytuacji wewnętrznej ZSRR oraz o sytuacji międzynarodowej, ma dużą wymowę polityczną. Narody ZSRR oraz krajów obozu pokoju znajdują w przebiegu i uchwałach sesji bogate źródło pokrzepienia swej wiary w niezakłóconym marszu naprzód postępu społecznego, w ciągłym rozwoju budownictwa społeczeństwa komunistycznego w ZSRR i budownictwa socjalizmu w krajach demokracji ludowej, gdyż „nasza sprawa jest niezwyciężona” (Malenkov).

Towarzysz Malenkov dał wnikliwą i jasną ocenę sytuacji międzynarodowej, wskazał na duże zwycięstwo odniesione przez cały obóz pokoju w doprowadzeniu do rozejmu w Korei i udaremnieniu prowokacji imperialistów w Berlinie. Tow. Malenkov wskazał na agresywną rolę wojującego imperializmu Stanów Zjednoczonych A. P., które prowadzą i rozbudowują strategię zimnej wojny, organizują dywersję i brutalną ingerencję w wewnętrzne sprawy państw, powodują różne prowokacje na terenie międzynarodowym. „Siły te stawiają na wojnę. Pokój nie jest im na rękę” — powiedział Georgij Malenkov. Zwycięstwa odniesione przez obóz pokoju są więc dowodem pewnej izolacji sił wojującego imperializmu, który traci grunt w łonie państw paktu atlantyckiego, gdzie zarysowują się sprzeczności (przypominamy wystąpienie Churchila, różne wyrazy niezadowolenia w innych krajach) oraz jego osłabienie (np. przegrana de Gasperiego we Włoszech), szczególnie zaś w opinii szerokich mas ludności krajów kapitalistycznych, które chcą pokoju a nie wojny.

Sztaby wojującego imperializmu wpadają w coraz większą panikę i są gotowe iść na coraz bardziej szaleńcze wybrzaski. Na tym tle rysuje się szczególnie wyraziście spokojna, opanowana, niewzruszona polityka pokoju Związku Radzieckiego, który stworzył podstawę dla rozwoju właściwych stosun-

ków między narodami i państwami, „Dla rządu radzieckiego, dla nas wszystkich, ludzi radzieckich — powiedział G. Malenkov — sprawa utrwalenia pokoju i zapewnienia narodom bezpieczeństwa nie jest kwestią taktyki i manewrów dyplomatycznych. Jest to nasza linia generalna w dziedzinie polityki zagranicznej”.

Słowa powyższe natchną wiarą i optymizmem „prostych ludzi” na całym świecie. Nasz naród, który przeszedł gehennę cierpienia w czasie ostatniej wojny i okupacji faszystowskiej, uzyskuje pewność oddalenia na długie lata koshmaru wojny. Wraz ze wszystkimi narodami obozu pokoju, z wielkim Związkiem Radzieckim na czele, kontynuujemy nasze pokojowe budownictwo w celu przekształcenia Polski w uprzemysłowione, technicznie rozwinięte, potężne państwo socjalistyczne, w pewne ogniwo ogólnego łańcucha państw miłujących pokój.

Nie mniejsze znaczenie ma wypowiedź tow. Malenkowa w pierwszej części swego przemówienia o zadaniach w dziedzinie przemysłu i rolnictwa o az o środkach dalszego podniesienia dobrobytu narodu. Dowiedzieliśmy się o imponującym rozwoju przemysłu ciężkiego, o dalszym wzroście produkcji stali, węgla, ropy naftowej, cementu, energii elektrycznej, przemysłu chemicznego, maszyn i urządzeń itp. Czytaliśmy również o wzroście produkcji artykułów konsumpcyjnych — cukru, masła, mięsa, artykułów tekstylnych itd. Wzrost produkcji w tej ostatniej grupie jest mniejszy niż w grupie pierwszej.

Odpowiada to ogólnej, słusznej tezie o znaczeniu przemysłu ciężkiego dla rozwoju całego życia gospodarczego i dla zapewnienia obronności kraju. „Będziemy również nadal ze wszelkim miarą rozwijać przemysł ciężki” — powiedział tow. Malenkov. I dalej „... Powinniśmy zawsze pamiętać, że przemysł ciężki jest głównym fundamentem naszej gospodarki socjalistycznej, bez jego rozwoju nie można zapewnić dalszego wzrostu przemysłu lekkiego, wzrostu sił wytwórczych rolnictwa, nie można umacniać obronności naszego kraju...”

„... Obecnie na gruncie sukcesów w przemyśle ciężkim mamy wszelkie warunki, by zdecydowanie pchnąć naprzód produkcję artykułów masowego spożycia...” — powiedział tow. Malenkov. W dalszej części swego przemówienia tow. Malenkov szczegółowo omówił drogi dla rozwiązania tego zadania. W tym kierunku ma być nastawiona polityka inwestycyjna państwa radzieckiego, jego polityka podatkowa oraz polityka cen, jak również, a raczej przede wszystkim, mają być zmobilizowane wszystkie siły w rolnictwie, w przemyśle spożywczym oraz w innych gałęziach gospodarki narodowej, których współpraca konieczna jest dla rozwoju produkcji artykułów masowego spożycia.

Tow. Malenkov poświęcił m. in. sporo uwagi zagadnieniu produkcji żywności i mięsa i przetworów mięsnych, które odgrywają dużą rolę w zaopatrzeniu ludności. Tow. Malenkov mówił o koniecznym wzroście hodowli, dla której należy stworzyć wszelkie warunki rozwoju poprzez organizację

Jakie są najważniejsze zadania przemysłu mięsnego na obecnym etapie jego rozwoju?

Stosownie do wypowiedzi tow. Ministra Zawadzkiego, obok wielu osiągnięć i sukcesów odniesionych przez przemysł mięsny do poważnych niedociągnięć, które winny być jak najszybciej usunięte, zaliczyć należy niewykonanie szeregu wskaźników ekonomicznych. „Największym niedociągnięciem w tej grupie zagadnień — mówił tow. Zawadzki — jest zaniżenie wydajności ubojowej w bydło o 2,5% i trzodzie o 0,3%”. Poziom wykonania wskaźnika wydajności ubojowej jest przy tym bardzo nierówny, gdyż w okresie cytowanym przez tow. Ministra przekroczenie wskaźnika wydajności ubojowej wynosiło w Lublinie czy w Białymstoku powyżej 1,50%, wówczas gdy większość zakładów nie osiągnęła realizacji wskaźnika. Identycznie przedstawiała się sprawa wydajności w przetwórstwie wędliniarskim. Tu różnice w skali wykonania wskaźnika wydajności były jeszcze większe, sięgały bowiem w niektórych wyrobach do kilku, a nawet kilkunastu procent.

Zadanie postawione przed przemysłem mięsnym polega na tym, ażeby zwiększyć wydajność ubojową w całym kraju o 0,29% i ażeby zakłady mięsne mające zaniedbania na tym odcinku podniosły poziom swej pracy nie tylko do ogólnego poziomu, lecz ażeby wzięły za przykład do naśladowania przodujące zakłady i znacznie przekroczyły ten poziom.

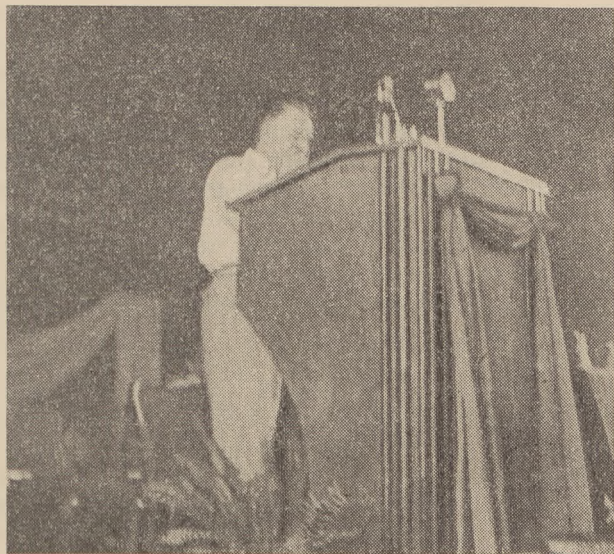
Należy też wspomnieć o różnych brakach i niedociągnięciach cytowanych przez tow. Ministra przy zbiorce np. łożu, tłuszczu, przy wykorzystaniu tłuszczu ze skwarek, przy gospodarce jelitami i w ogóle surowcem mięsnym w produkcji zakładów, o niedociągnięciach w gospodarce zaopatrzeniowej, w transporcie, w gospodarce energetyczno-węglowej itd. itp.

Należy podkreślić, że dla osiągnięcia celów właściwej gospodarności w przemyśle mięsnym trzeba również dążyć do tego, aby inne przedsiębiorstwa gospodarki mięsnej, współpracujące z zakładami przemysłu mięsnego, jak przedsiębiorstwa skupu i zaopatrzenia przemysłu — CZOZRz oraz przedsiębiorstwa sieci handlu mięsem — MHM, wzmożyły pracę i walkę o gospodarność, o oszczędność materiałową i linansową, od tego bowiem zależy powodzenie całej pracy.

Usprawnienie pracy na odcinkach wyżej omawianych oraz podobnych powinno wg założeń dać ok. 15% ponadplanowej dodatkowej akumulacji.

Podstawową sumę ponadplanowej akumulacji, mającą wynieść 430 milionów złotych, przemysł mięsny osiągnie jednak dzięki przekroczeniu planów produkcji. Jak wiadomo, istnieją wszelkie warunki dla osiągnięcia tego zadania, o czym mówi chociażby przedterminowe wykonanie N.P.G. za I półrocze 1953 r. na dzień 6 czerwca br. Aby wykonać to zadanie, konieczna jest szeroka mobilizacja załóg pracowniczych, intensywna działalność wszystkich pracowników i wszystkich służb, masowy rozwój współzawodnictwa i przodownictwa pracy, uświadomienie załóg co do znaczenia właściwej organizacji pracy i wzrostu wydajności pracy dla realizacji postawionych sobie zadań.

Meldunki z terenu mówią o tym, że pracownicy zakładów przetwórczych i aparatu administracyjno-handlowego zrozumieli zadania im powierzone. Celem wykonania planu wysiłek załóg w następnych miesiącach skierowany będzie głównie na przekroczenie planu produkcji, na wykonanie planu rocznego przed terminem, na przysporzenie krajowi dodatkowej produkcji. Pracownicy indywidualni i załogi zakładów podjęły zobowiązania wykonania planu rocznego przed terminem. Jednocześnie poddano dokładnej analizie wszystkie niedociągnięcia mające charakter powszechny oraz te, które mają znaczenie lokalne w każdym poszczególnym zakładzie czy też oddziale fabrycznym i postanowiono ogólnym wysiłkiem zlikwidować je podnosząc jednocześnie poziom pracy we wszystkich dziedzinach działalności zakładów mięsnych.



Wiceminister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego tow. Włodzimierz Zawadzki w czasie wygłaszania swego przemówienia na Krajowej Naradzie Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego.

KILKA PRZYKŁADÓW Z ROZWOJU AKCJI W TERENIE

Zakłady mięsne podległe wojewódzkiej ekspozyturze CZPMs w Stalinogrodzie podjęły na naradzie aktywu zakładów mięsnych w Stalinogrodzie dnia 29 czerwca br. oraz na naradach produkcyjnych zakładów mięsnych zobowiązania realizacji dodatkowej akumulacji na sumę powyżej 91 milionów złotych (dokładnie: 91.186.910 zł), czyli na 18% całej sumy w skali kraju. Spośród poszczególnych zakładów mięsnych należy wymienić w kolejności wagi zobowiązań następujące zakłady: Zakłady Zabrskie — Gliwice — 32 mln. zł, Zakłady Mięsne w Bytomiu — 24 mln. zł, Z.Ms. w Tarnowskich Górach — 8.751.000 zł, Z.Ms. w Częstochowie — 5.960.525,26 zł, Z.Ms. w Stalinogrodzie — 5.841.160 zł oraz Zakłady Mięsne w Rybniku (3,5 mln. zł), Cieszyń (3,2 mln. zł), Bielsku (powyżej 2 mln. zł), Chorzowie (1,7 mln. zł) i Zawierciu (0,122 mln. zł).

Dla realizacji tych poważnych zadań Ekspozytura CZPMs w Stalinogrodzie już w dniu 16 czerwca br. złożyła meldunek o zobowiązaniu zwiększenia produkcji rzeźnianej o 14% oraz innych rodzajów produkcji od 2 do 52% w zależności od rodzaju produkcji.

Zakłady mięsne podjęły zobowiązania przedterminowego wykonania planu rocznego produkcji. Na przykład Zakłady Mięsne w Częstochowie, na naradzie produkcyjnej, w obecności 146 pracowników produkcyjnych i administracyjnych, podjęły zobowiązanie wykonać plan roczny przed terminem i w ten sposób zagwarantować wykonanie zobowiązania wygospodarowania ponadplanowej akumulacji w wysokości ok. 6 milionów złotych. Zadanie przedterminowego wykonania planu wiąże się nierozdzielnie z innymi zadaniami usprawnienia pracy na wszystkich odcinkach. I tak pracownicy hali wieprzowej piszą: „Zobowiązujemy się wykonać plan roczny na 1953 r. w ciągu 10 miesięcy. Dodatkowo, my, skórowacze hali wołowej, zobowiązujemy się ściągnąć skóry tak, by były bez jakichkolwiek uszkodzeń oraz my, skórowacze hali wieprzowej, zobowiązujemy się zmniejszyć uszkodzenia skór wieprzowych o 0,2% od dotychczasowych“. Zobowiązanie wzmocnienia pracy podjęli pracownicy Sekcji Kontroli Technicznej oraz grupa szlamiarzy w osobach majstra Drożdża Józefa i pracowników Fedoniuk Haliny i Marca Romana, która zobowiązała się „jak najczyściej obierać z tłuszczu wszystkie jelita, wykalibrować wszystkie asortymenty jelit, podnieść ilość i jakość towaru jeliciarskiego, przekroczyć normę zbiórki krwi wszystkich asortymentów“.

trwałej bazy paszowej, zapewnienie pomieszczeń dla zwierząt gospodarskich i drobiu, szybkie podniesienie produktywności zwierząt oraz zapewnienie szybkiego tempa wzrostu pogłowia zwierząt gospodarskich, a zwłaszcza krów.

Tow. Malenkov mówił poza tym o konieczności osiągnięcia nie tylko wskaźników ilościowych, lecz i jakościowych, podkreślił z mocą znaczenie jakości w produkcji artykułów masowego spożycia, znaczenie estetyki, dobroci i wyglądu produktu czy artykułu spożycia. W tej mierze znaczenie handlu jest bardzo wielkie. „Organizacje handlowe — powiedział tow. Malenkov — ponoszą wielką odpowiedzialność za jakość towarów masowego spożycia“.

Handel ma zresztą o wiele większe znaczenie dla rozwiązania zadań postawionych przed gospodarką radziecką, gdyż oddziaływa na zakres i rozmiary produkcji zakładów przemysłowych oraz na ich układ, na strukturę produkcji artykułów masowego spożycia. Tow. Malenkov powiedział: „Handel winien szeroko wykorzystać będące w jego dyspozycji dźwignie ekonomiczne, aby aktywnie oddziaływać na produkcję w kierunku zwiększenia produkcji towarów cieszących się popytem ze strony ludności oraz zmniejszania produkcji towarów, które nie cieszą się popytem“.

Powyższa polityka mówi o działaniu w ustroju socjalistycznym prawa ekonomicznego, gdzie największym prawem jest maksymalne zaspokojenie potrzeb materialnych i bytowych mas pracujących kraju. Staje się to jeszcze bardziej jasne, gdy bierze się pod uwagę, że np. podwyższenie cen za żywiec w celu zwiększenia atrakcyjności dla hodowców nie wywoła, zgodnie z oświadczeniem tow. Malenkowa, zwyczajki cen na mięso i przetwory mięsne, jeśli się również uwzględni kilkukrotne obniżki cen na artykuły w ZSRR, mające miejsce w ostatnim czasie, jeśli się nadto chociażby pobieżnie przeanalizuje budżet ZSRR na rok 1953, z którego ludność uzyskuje 192 miliardów rubli, co stanowi przeszło 36% wszystkich wydatków budżetowych.

Problematyka poruszona w przemówieniu G. Malenkowa ma największe znaczenie dla nas, w naszej codziennej pracy. Uwzględniając wszelkie różnice w poziomie rozwoju uprzemysłowienia ZSRR i naszego kraju, szczególnie w dziedzinie przemysłu ciężkiego — i wnioski stąd wynikające, nie można jednak zapomnieć, że również i my posuwamy się szybkim krokiem do wszechstronnego rozwoju naszej gospodarki, na bazie którego najszerzej masy pracujące naszego kraju znajdują już obecnie i coraz więcej znajdują w przyszłości warunków dla największego rozkwitu ich dobrobytu oraz mocy Rzeczypospolitej Ludowej. Istniejące, stałe i przyjazne stosunki gospodarcze między ZSRR a naszym krajem sprzyjają nadto szybszemu dojrzeniu tego procesu rozwoju.

Piąta sesja Rady Najwyższej ZSRR stanowi duży krok naprzód we wszechstronnym rozwoju gospodarki radzieckiej. Dla mas pracowniczych naszego kraju, m. in. dla pracowników przedsiębiorstw gospodarki mięsnej jest ona wzbogaceniem doświadczeń i metod działania, które pomogą nam w naszej walce o realizację naszych zadań intensywną walką o plan i o pokój.

PRACOWNICY PRZEMYSŁU MIĘSNEGO NAGRODZENI ZA WYDAJNĄ PRACĘ

Z okazji Krajowej Narady Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego, przeprowadzonej w dniu 23 czerwca br. w Warszawie, Wiceminister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, Ob. Włodzimierz Zawadzki, nagrodził szereg pracowników dyplomami imiennymi — za zasługującą na wyróżnienie aktywną ich postawę do pracy i za jej efektywne wyniki w walce o plan produkcyjny.

Nagrodzeni zostali: Ob. Balbin Leonard i Zdrzalik Wanda (Eksp. Okr. CZPMs w Poznaniu), Ob. Czapski Stanisław (Eksp. Okr. CZPMs w Warszawie), Ob. inż. Wesołowski Edward, Ob. Bartoszewicz Janina i Ob. Madej Alicja (Dyr. CZPMs w Warszawie), Ob. Kurowski Bronisław (E. O. CZPMs w Łodzi), Ob. Włodarski Antoni (E. O. CZPMs w Bydgoszczy), Ob. Teleśnicki Roman (E. O. CZPMs w Gdańsku), Ob. Ob. Adamus Józef, Tyński Franciszek i Hunkiewicz Antoni (E. O. CZPMs w Bytomiu).

Ponadto Wiceminister Zawadzki przyznał i wręczył przedstawicielom poszczególnych jednostek terenowych przemysłu mięsnego dyplomy zespołowe.

Do nagrodzonych należą: Oddział Produkcji Wędlin Zakładów Mięsnych w Szczecinie, Oddział Produkcji Wędlin Z.Ms w Krakowie, Oddział Bekonów Z.Ms w Chojnicach, Oddział Starszego Mechanika oraz Oddział Produkcji Szynek Z.Ms w Bydgoszczy, Oddział Produkcji Ubojowej rzeźni w Ostrowiu Wlkp. podległej Z.Ms w Kaliszu, grupę skórowaczy Z.Ms w Koszalinie, Oddział Artykułów Ubocznych z Uboju Z.Ms we Wrocławiu, Klub Racjonalizatorów Z.Ms w Poznaniu, Oddział Produkcji Bekonów Z.Ms w Czerniewicach oraz za stan sanitarny — Zakłady Mięsne w Gliwicach.

Dyrektor Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego w Warszawie, Ob. Ryszard Górski, przyznał ponadto 67 pra-

zebranie załogi Zakładów Mięsnych Tarnowskie Góry, odbyte dnia 9 lipca br., przeszło w nastroju doniosłym. Pracownicy bekoniarńi zobowiązali się wykonać plan roczny do dnia 31 października br., pracownicy warsztatów wędliniarskich zobowiązali się do zwiększenia produkcji kielbas różnych asortymentów, pracownice kobiecej brygady rozbiórki podjęły zobowiązanie zwiększenia wydajności pracy przy trybowaniu mięsa, podobne zobowiązanie podjęli pracownicy drugiej kolumny rozbiórowej (mężczyzn), sekcji ubocznych artykułów uboju, magazynu żywca, S.K.T., planowania i organizacji oraz inne grupy pracownicze.

Zakłady Mięsne w Bytomiu mogą poszczycić się wieloma osiągnięciami na odcinku mobilizacji wydajności pracy. W meldunku z.ozonym Centralnemu Zarządowi Przemysłu Mięsnego, Bytomskie Zakłady Mięsne piszą z dumą: „Nasi czołowi przodownicy pracy, idąc śladem przodujących śląskich górników i hutników, którzy meldują o wykonywaniu swych zadań Planu Sześcioletniego, również wykonali swój Plan 6-letni. Do czołówki naszych bohaterów pracy zaliczamy: Franciszka Tyńskiego, który przeciętnie wykonuje 212% normy, a zadania 6-letniego Planu wykonał w miesiącu listopadzie 1952 r., Antoniego Huniewicza, 180% normy, zadania Planu 6-letniego wykonał w lutym 1953 r. i Antoniego Rawskiego, 190% normy, zadania Planu 6-letniego wykonał w kwietniu 1953 r.“. Za tymi przodującymi pracownikami Zakładu Mięsnego w Bytomiu kroczy pozostała masa pracowniczka, która daje z siebie wszystko, aby z honorem wykonać zadania produkcyjne. Niektórzy pracownicy produkcyjni wyróżniają się swymi wynikami, tak że przy pewnym dodatkowym wysiłku i oni wykonają zadania Planu Sześcioletniego w najbliższym czasie. Są to Ob. Ob. Paweł Cygan, Władysław Węgrzynowicz i Jan Łaksa.

Pracownicy przemysłu mięsnego w kraju pamiętają też o tym, że w przeciągu 6 miesięcy ubiegłego roku skórowacze Zakładów Mięsnych w Bytomiu zajmowali I miejsce w tabeli ogólnokrajowej, aczkolwiek niezrozumiałe i niewybaczalne jest to, że później nastąpiła demobilizacja na tym odcinku.

Nic też dziwnego, że załoga podjęła zobowiązanie wykonania tegorocznego planu w pierwszej dekadzie grudnia 1953 r. Obok tego poważnego zadania produkcyjnego załoga walczy o realizację innych zadań, jak np. zwiększenia zatrudnienia kobiet na odcinkach produkcyjnych z 25% do 35%. Na naradzie produkcyjnej zakładu z dnia 3 lipca br. robotnicy podjęli szereg ważnych zobowiązań produkcyjnych, a mianowicie pracownicy trybowni „C“ zobowiązali się wzmoczyć wydajność pracy i przeciętnie wykonać 145% normy oraz rytmicznie wykonywać dzienne plany, a czeladnicy tejże trybowni, pracujący pod kierownictwem brygadzysty ob. Dermingera, zobowiązali się wykonać 185% normy pracy.

Identyczny przebieg miały zebrania załóg w innych zakładach mięsnych województwa. Stalinogrodzkie Zakłady Mięsne zobowiązały się do wykonania planu rocznego do 25 grudnia 1953 r., Zakłady Mięsne w Rybniku — do dnia 30.XI.1953 r., Z.Ms. w Chorzowie — do dnia 22.XII.1953 r., Z.Ms. w Zawierciu — do dnia 20.XII.1953 r. itd. Zakłady mięsne ponadto podjęły szereg innych ważnych zobowiązań produkcyjnych.

Godnym podkreślenia, a mającym duże znaczenie dla dalszego rozwoju pracy w walce o wykonanie planu Ekspozytury CZPMs w Stalinogrodzie, jest fakt ujawniania w dyskusji na naradzie wojewódzkiej oraz na zebraniach załóg braków i niedociągnięć w pracy. Ob. Długosz (Z.Ms. — Bytom) na naradzie wojewódzkiej wspominał o niewłaściwej pracy transportu, wyrażając się w ten sposób:

„...wóz goni z Bytomia do Bydgoszczy po 200 puszek...“. Ob. Włodarczyk (Z.Ms. — Bytom) mówił o trudnościach we współpracy z MHM: „...zamawiają 20 ton, a zabierają 4 tony...“, co zakłóca bieg pracy i ma wpływ na pogorszenie jej wyników. Ob. Długosz (Z.Ms. — Bytom) podkreślił, iż w walce o dobrą jakość skór nie należy zapominać o niewłaściwej praktyce stosowanej w niektórych jednostkach obrotu żywcem, gdzie zwierzęta są bite, kale-

czony, co odbija się niekorzystnie na późniejszych wynikach pracy jednostek przetwórstwa mięsnego. Ob. Dreszer (Z.Ms. — Gliwice) mówił o marnotrawstwie przy wykorzystywaniu głów cielecych, gdy jedynie obcina się ozorki, a resztę oddaje się do „Bacutilu”. Ob. Bednarczyk (Z.Ms. — Mysłowice) narzekał, że plany dochodzą do terenu za późno, co utrudnia następnie rytmiczne ich wykonanie. Zebrani na naradach produkcyjnych pracowników zakładów mięsnych mówili przeważnie o wszystkich swoich bolączkach, co należy uznać za właściwe. Aby móc realizować wielkie zadania nie wystarczy bowiem wygłaszać uroczystych deklaracji, lecz trzeba **widzieć** trudności i z całym hartem przystąpić do ich zwalczania.

Zakłady mięsne innego przodującego województwa, a mianowicie województwa poznańskiego, podjęły poważne zobowiązania produkcyjne. Zadania wypracowania ponadplanowej akumulacji w II półroczu 1953 r. mają wynieść ponad 55 milionów złotych (55.751.540). Do przodujących zakładów w ramach ekspozytury należą: Z.Ms w Poznaniu — zobowiązanie akumulacji ponad 22 miliony złotych, Z.Ms w Kaliszu — ponad 12 milionów zł, Zakłady Mięsne w Gnieźnie i Obornikach po ok. 4,8 mln. zł, Z.Ms w Grodzisku i Kościanie — po 4 mln. zł, Z. Ms. w Krotoszynie — ok. 2,4 mln. zł itd. itp. W ramach zobowiązań produkcyjnych czytamy o zobowiązaniu wykonania planu rocznego do dnia 30.XI 1953 r. przez Zakłady Mięsne w Krotoszynie, Kępnie, Kościanie, do dnia 3.XII.1953 r. przez Zakłady Mięsne w Gnieźnie itd. Interesujące są zobowiązania sekcji kontraktacji kilku zakładów do wykonania w wybranych powiatach zadań planu rocznego w okresach znacznie wcześniejszych niż przed upływem roku. Sekcja Kontraktacji Zakładu Mięsnego w Krotoszynie zobowiązała się wykonać plan kontraktacji w niektórych powiatach do dnia 31.VII 1953 r., 31.VIII.1953 r. i 15.IX.1953 r.

W ramach zobowiązań produkcyjnych czytamy również o podniesieniu wskaźników wydajności ubojowej w różnych klasach od 0,10 do 1,30%, o zmniejszeniu % wysortu konserw, o właściwym trybowaniu, o oszczędnej gospodarce węglem itd. itp.

Zakłady Mięsne w Poznaniu podjęły ostrzejszą walkę ze stratami, które występują już od początku roku, mianowicie na oddcinku odbioru żywcą od aparatu skupu — CZOZRz oraz przy karmieniu zwierząt w magazynach rzeźni. Udało się uzyskać ładne wyniki. O ile bowiem w 1952 r. manka kształtowały się na 1,81%, o tyle spadły w przeciągu pierwszych 5 miesięcy roku bieżącego do przeciętnej 1,42%, przy czym w kwietniu i maju wynosiły 0,33%. Walka trwa dalej i daje coraz lepsze wyniki. Ma to wpływ na polepszenie stanu wykonania wskaźnika wydajności ubojowej i pod tym względem osiągnięto już poważne wyniki. Będzie to jednym z ważniejszych frontów walki załogi Zakładów Mięsnych w Poznaniu w następnych miesiącach r. b.

Godne podkreślenia jest zobowiązanie głównych księgowych zakładów, w którym piszą: „...doceniając w pełni rolę głównego księgowego w organizowaniu i pogłębianiu rozrachunku gospodarczego, stosując odpowiednie metody kontroli kosztów przyczynić się do przekroczenia założonej w planie obniżki kosztów na rok 1953 o 0,1%...”.

Zakłady mięsne województwa łódzkiego na naradach produkcyjnych i na naradzie wojewódzkiej w Łodzi, która odbyła się w dniu 2 lipca br., przy udziale większych grup pracowniczych Zakładów Mięsnych w Łodzi, Pabianicach i Piotrkowie, narysowały metody pracy dla wykonania i przekroczenia planu rocznego i realizacji innych zadań. Suma ponadplanowej akumulacji, którą załogi zobowiązały się zrealizować w II półroczu, wynosi 50 milionów złotych. Zakłady mięsne podjęły zobowiązanie wykonać plan roczny 1953 r. do 15 grudnia br. oraz przekroczyć planowe wskaźniki techniczno-ekonomiczne o 0,5%. Spośród innych przedsięwzięć podjętych dla realizacji zadań należy podkreślić znaczenie uchwały wprowadzenia do pracy maszyny z wynalazku racjonalizatorskiego pracownika Zakładów Mięsnych w Łodzi, co ma przynieść ok. miliona złotych dodatkowej akumulacji.

cownikom jednostek terenowych indywidualne dyplomy uznania, które doręczono zainteresowanym na naradach wojewódzkich lub odprawach zakładowych. Fakt przyznania dyplomów odnotowano w aktach personalnych.

Dyplomy te otrzymali: Ob. Cyran Stefania (Z.Ms w Rembertowie), Ob. Charkowska Maria (Z.Ms w Płocku), Ob. Ob. Rowiński Stanisław, Bartosiewicz Jan, Krasuski Antoni, Szpieg Roman, Złotorzyński Władysław, Napiórkowski Adam, Żuchniewicz Józef, Ciepły Wacław, Feldy Jadwiga i Wysocki Stanisław (Z.Ms w Warszawie), Ob. Czopek Stefan i Ob. Weis Elżbieta (Z. Ms w Olsztynie), Ob. Ob. Kawa Kazimierz i Wrzesińska Józefa (E.O. CZPMs w Łodzi), Ob. Szycko Konstanty (Z.Ms w Białymstoku), Ob. Ob. Szczaboński Józef, Krawczyk Piotr, Łudzik Wojciech, Burzyńska Krystyna, Policht Franciszek oraz Florek Mikołaj (E. O. CZPMs w Krakowie), Ob. Stachowiak Józef i Ob. Wryka Leon (Z.Ms w Zielonej Górze), Ob. Ob. Piwowarczyk Mieczysław, Rudka Paweł, Goliński Edmund, Wojciech, Koziół Hubert i Czapla Alfred (E. O. CZPMs w Opolu), Ob. Ob. Salamon Józef, Nowak Antoni, Jacenta Paweł, Byczek Leon, Kubica Franciszek, Guza Józef, Górnik Józef, Koźlik Walenty, Byczek Franciszek oraz Kowalczyk Franciszek (E. O. CZPMs w Bytomiu), Ob. Ratajski i Ob. Słezak (Z.Ms w Koszalinie), Ob. Ob. Jakubowski Edmund, Porankiewicz Edmund, Stankiewicz Józef, Ziemia Danuta, Klimczak Tadeusz, Kowalski Sylwester, Kupczyk Bernard, Dymarkowski Klemens, Wawryniuk Edmund, Kotowicz Ludwik oraz Sułkowski Alfons i Ob. Pieczyński (E. O. CZPMs w Bydgoszczy), Ob. Ob. Kubiński Bernard, Kijewski Tadeusz, Kizińska Józefa oraz Nowaczyk Mieczysław (E. O. CZPMs w Gdańsku), Ob. Ob. Liberkowski, Nowak, Stroiński Kazimierz, Ratajszczak Czesław i Starczewski Marian (E. O. CZPMs w Poznaniu), Ob. Ob. Kalebba Józef, Okulus Jan, Jędrocha Stanisław oraz Maderska Edwarda (E.O. CZPMs w Kielcach).

Zakłady mięsne podległe Ekspozyturze CZPMs w Bydgoszczy podjęły szereg zobowiązań produkcyjnych większej wagi jeszcze przed Krajową Radą Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego. Dział bekonowy Zakładu Mięsnego w Brodnicy podjął w dniu 20 czerwca br. zobowiązanie wykonania zadania planu rocznego przedterminowo do dnia 30 listopada 1953 r.

Zobowiązanie to jak i wiele innych omawianych w niniejszym opracowaniu podjęto jako odpowiedź na apel Zakładów Mięsnych w Gdańsku, zamieszczony w Nr. 7 „Gospodarki Mięsnej.”

Żałoga Zakładu Mięsnego w Grudziądzu, również w dniu 20 czerwca br., podjęła zobowiązania różnej natury. Są tu i zobowiązania działu księgowości (Ob. Benz), komórki wynalazczości i racjonalizacji pracy (Ob. Fierka), działu szynkowego (Ob. Jędryczko), skórowaczy (Ob. Szatkowski), załogi produkcji rzeźnianej (Ob. Kminikowski) oraz wiele, wiele innych. Zobowiązania te mają dać łączną wartość oszczędności ok. 337.000 złotych.

Zakłady Mięsne w Bydgoszczy podjęły zobowiązania produkcyjne i gospodarcze w ilości 16, m. in. warsztatu napraw i obsługi technicznej, a w szczególności grup: „konserwacji maszyn i urządzeń” — otoczyć maszyny i urządzenia staranną opieką, nie dopuścić do przestojów i awarii, prowadzić oszczędną gospodarkę smarami; palaczy — obniżyć zużycie węgla na jedną tonę produkcji rzeźnianej w rzeźni o 20 kg i w przetwórni o 30 kg, otoczyć opieką kotły i sprzęt znajdujący się w kotłowni. Podobne zobowiązania podjęły grupy pracowników energetyki, chłodni i zamrażalni itd.

Ponadto wpłynęły zobowiązania pracowników pakowni, magazynu żywca, szlamiarni, magazynu mięsa bitego, smalcowni i rafinerii, trybowni, szynkowni i pekłowni, bekoniarni, konserw ciętych, świń białych, sekcji kontraktacji, wędlin i wyrobów wędliniarskich itd. Zobowiązania dotyczą zmniejszenia mank, obniżenia wysortów poubojowych, z drugiej zaś strony dotyczą one podniesienia norm wykalibrowania jelit wieprzowych, podniesienia wydajności pracy o 4% przy załadowywaniu i wyładowywaniu towaru, podniesienia wydajności produkcji smalcu itd. itp.

W związku z Krajową Radą Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego oraz radą wojewódzką w Bydgoszczy w dniu 4 lipca br., odbyły się narady produkcyjne załóg Zakładów Mięsnych w Bydgoszczy, Toruniu, Brodnicy, Chojnicach, Czerniewicach, Grudziądzu, Inowrocławiu, Janowcu i Nakle, na których podjęto szereg zobowiązań przekroczenia planu produkcji, podniesienia wydajności pracy itp., które będą miały duży wpływ na realizację zadania osiągnięcia w II półroczu poważnej kwoty dodatkowej akumulacji przez zakłady omawianego województwa.

Pisaliśmy nieco szerzej o rozwoju akcji zobowiązaniowej w niektórych województwach, a to ze względu na specjalny rozmach nadany tej pracy. Należy jednak podkreślić, że we wszystkich zakładach mięsnych w kraju, we wszystkich ekspozyturach wra praca nad rozbudową akcji zo-

bowiązaniowej i nad poszukiwaniem dróg dla najlepszej jej realizacji.

Zakłady mięsne podległe Ekspozyturze CZPMs w Krakowie podjęły zobowiązania wykonać plan roczny do 22. XII.1953 r., podnieść jakość skór oraz wydajność ubojową o 0,12%. W ramach zobowiązań postawiono sobie wyjątkowo ważne zadanie — przyczynić się do właściwego zaopatrzenia w mięso i przetwory mięsne ludności w Nowej Hucie. Na naradzie produkcyjnej aktywu gospodarczego, odbytej dnia 16 lipca w Krakowie, wysuwano dezyderaty o zwiększenie produkcji krwi płynnej (Ob. Sawka), o konieczności bezbłędnego fakturowania oraz usprawnienia sprawozdawczości i księgowania (Ob. Witek); niektórzy mówcy zwracali przy tym uwagę na odcinek zatrudnienia, który jest bardzo ważny. I tak np. Ob. Królikowski mówił o niedopuszczalnym zjawisku tolerowania godzin nadliczbowych, Ob. Maderski wyraził zdanie, że dla wykonania wielu zadań byłoby korzystne wprowadzenie akordów w większym stopniu niż to miało miejsce dotychczas. Ob. Lachowska (Z.Ms — Tarnów) również podkreśliła konieczność montowania planów zatrudnienia na bazie, na której można by było pracować, wówczas gdy obecne wykazują zbyt daleko idące wahania. Mówiono też o konieczności walki z mankami i stratami, wynikającymi z przestojów wagonów oraz innych środków transportu.

Przebieg narady aktywu gospodarczego w Lublinie, w dniu 8.VII.br., wskazuje na to, że i w tym województwie przystąpiono do gruntownej analizy dotychczasowych braków i niedociągnięć i do nakreślenia drogi dla ich zwalczenia. Na naradzie tej wskazano na niedociągnięcia na odcinku sprawozdawczości, księgowości oraz współpracy służb między sobą. Mówcy (np. Ob. Maj) wskazywali na zjawiska niedbalstwa przy pracy, o czym mówią np. uszkodzenia skór świńskich od 38 do 45%. Dyskutanci narzekali też na przestoje wagonów, na rozrzutność przy gospodarowaniu węglem, papierem itp.

Bardzo wnikliwa była analiza działalności przemysłu mięsnego na naradzie aktywu gospodarczego w Olsztynie, w dniu 8 lipca br. Dyskutanci wszechstronnie omówili gospodarkę w rozbieralni, trybowni, przy produkcji wędlin, poruszyli zagadnienie akordowania pracy np. przy etykietowaniu wędlin. Delegaci zobowiązali się w imieniu swych załóg do przekroczenia wskaźników wydajności krwi, tłuszczu otokowego, do właściwego gospodarowania jelitami, do usprawnienia pracy w magazynie żywca itp. Ob. Zimnoch np. mówił o niedociągnięciach na odcinku dyscypliny pracy i o istniejącym niewłaściwym stosunku do szkolenia zawodowego. Ob. Goliśzewski wskazał na straty wynikające z postojów, szczególnie w stosunku do PKS.

Na naradzie aktywu gospodarczego w Białymstoku, w dniu 4 lipca br., poza ogólnym omówieniem akcji zobowiązań dla realizacji wielkich zadań wspomniano o konieczności właściwego gospodarowania podrobami.

Bardzo wnikliwą analizę różnych metod pracy dla uzyskania dodatkowych źródeł akumulacji w oparciu o bogaty materiał dokumentacyjny



Prezydium Krajowej Narady Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego

z dotychczasowej praktyki działalności zakładów dokonano na naradzie aktywu gospodarczego we Wrocławiu, która odbyła się w dniu 11.VII.1953 r.

Na naradzie aktywu gospodarczego w Kielcach, w dniu 6 lipca br. oraz na zebraniach roboczych z załogami, ustalono plany pracy dla realizacji zadania dodatkowej, ponadplanowej akumulacji w II półroczu 1953 r. przez Zakłady Mięsne w Radomiu, w wysokości ok. 4,7 mln. zł i w Kielcach na ok. 3,5 mln. zł.

Podobnie na naradzie w dniu 6 lipca br. w Koszalinie omawiano formy walki o realizację zadań. Uchwalono podnieść wydajność ubojową o 0,5% wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych, dać wyższą jakość skór, prowadzić oszczędną gospodarkę węglową itp. Zebrani w imieniu załóg jednostek produkcyjnych — Koszalin, Słupsk, Białogard i Drawsko — zobowiązali się wykonać plan roczny 24 dni przed terminem.

Zakłady mięsne województwa warszawskiego również bardzo intensywnie włączyły się do akcji zobowiązaniowej. W imieniu Zakładów Mięśnych w Rembertowie meldunek z zobowiązaniami złożyła delegacja załogi na Krajowej Naradzie Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego. Nadto rozbudowano sprawę na zebraniu załogi, na którym omawiano zagadnienie gospodarności w pracy zakładu. Poruszono m. in. sprawę przebudowy wędzarni, wybudowania nowych kotłów itp. W dyskusji brali udział liczni pracownicy, jak Ob. Chauzer, Sieradzki, Janik, Barański, Dąbrowski, Piętko, Romanowski i inni.

Na wszystkich naradach wojewódzkich i zakładowych wykorzystano akcję zobowiązaniową dla rozwinięcia bogatej w treść dyskusji co do dotychczasowego stanu pracy na różnych odcinkach działalności i co do dróg dla ich usprawnienia. Już to mówi o wielkim znaczeniu tej akcji dla całokształtu pracy przemysłu mięsnego.

Wszyscy odpowiedzialni za rozwój przemysłu mięsnego w naszym kraju winni śledzić z największą uwagą rozwój tej wielkiej, masowej akcji o tak obszernych i poważnych celach. Należy bacznie obserwować jak przystępują do realizowania zadań poszczególne działy centralnych władz, organa administracji ekspozycji i zakładów, jak pracują załogi zakładów i oddziałów fabrycznych, brygady i indywidualni pracownicy przy realizacji podjętych zobowiązań. W ciągu najbliższych kilku miesięcy, a dla niektórych — kilku tygodni, masa pracownicza zakładów mięsnych i aparatu CZPMs ma zdać poważny egzamin dojrzałości zawodowej i politycznej.

Należy otoczyć opieką i okazać wiele pomocy załogom walczącym o plan, o jakość, o akumulację. Nie tylko same wyniki akcji mają znaczenie, lecz olbrzymią wagę ma również uświadczenie sobie przez szerokie masy pracownicze doniosłości tej pracy, uczenie się na bazie tej akcji właściwych form codziennej pracy, administrowania, codziennego kierowania produkcją tego tak ważnego odcinka naszej gospodarki narodowej, jakim jest z dnia na dzień rosnący w zakresie i w treści socjalistyczny przemysł mięsny.

Walka o jakość trwa

Poważne zadania postawione przed wszystkimi pracownikami przemysłu mięsnego w dziedzinie ilościowego wykonywania planu 1953 r. przed terminem, wypracowania dużych ilości ponadplanowej produkcji, realizacji poważnej sumy ponadplanowej akumulacji w wysokości 500 milionów złotych w II półroczu 1953 r., bezwzględnego wykonania obowiązujących wskaźników ekonomicznych i przekroczenia ich, nie zwalniają nikogo od stałej troski o zapewnienie wysokiej jakości wyrobów. Walka o jakość musi stać w centrum uwagi wszystkich zespołów walczących o wykonanie i przekroczenie wszystkich wskaźników planu gospodarczego.

Tow. Minister Zawadzki w referacie swoim, wygłoszonym na Krajowej Naradzie Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego, powiedział: „Interes i potrzeby konsumenta winny być prawem obowiązującym socjalistycznego producenta”. Mówił o tym, że nie wolno tolerować zwiększania wydajności kosztem jakości, a więc ze szkodą dla milionów konsumentów, wskazał na słabe punkty w funkcjonowaniu zaopatrzenia rynku w mięso i przetwory mięsne, głównie w domenie asortymentów i jakości wyrobów.

Na Krajowej Naradzie Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego w Warszawie, na naradach wojewódzkich i na zebraniach załóg poszczególnych zakładów mięsnych wiele mówiono o tym, że należy nieustannie dbać o wysoką jakość mięsa i przetworów mięsnych, o właściwe zaopatrzenie rynku.

Również na naradach sieci dystrybucji mięsa i przetworów MHM, mówi się bez przerwy o tym, że aparat sieci handlu mięsem winien zabezpieczyć właściwą obsługę konsumenta, zapewnić, aby towar wydany z przetwórni był zgodny z wymogami, to jest, że nie należy przyjmować towaru nieodpowiedniego, a z drugiej strony zapewnić mu właściwe warunki przewozu i w ogóle otoczyć go właściwą opieką na różnych etapach dystrybucji, tj. od chwili odbioru z przetwórni aż do zakupu przez konsumenta. Mówi się też o tym, że należy nieustannie pracować w tym kierunku, aby zapanowały w pełni zasady kultury handlu socjalistycznego mięsem i przetworami mięsnymi.

A jednak! ...Jednak wciąż słyszy się dużo — powiedzmy od razu, że słusznych — pretensji kupujących w stosunku do bezpośrednio ich interesujących, tj. tych, z którymi się stykają, a więc do personelu sklepów mięsnych, pretensje co do niewłaściwego asortymentu, szczególnie wędlin, żale co do jakości wyrobów. MHM i inne jednostki detalu mięsnego odwracają te pretensje w stosunku do przetwórcy, który ze swej strony ma również szereg pretensji do sieci detalicznej, mającej wpływ na politykę asortymentową przemysłu, który też powinien bazować swe plany produkcji na analizie rynku dokonywanej przez detalistę, liczyć się z zapotrzebowaniami na towar tegoż detalisty mięsnego. Detal mięsny zaś twierdzi, że w szeregu miejscowości i w danych okresach nie otrzymuje tego towaru, na który składa zapotrzebowania. Istnieją również spory co do

jakości wyrobów: przedstawiciele przemysłu twierdzą, że towar dobrej jakości traci na wartości przez niewłaściwe obchodzenie się z nim pracowników detalu mięsnego, zarówno w drodze — w transporcie jak i w czasie sprzedaży, natomiast detal mięsny twierdzi, że winę ponosi zakład przetwórczy, który stara się przeszmuglować towar gorszej jakości, nadpsuty itp.

W zasadzie istnieją przepisy zawarte w instrukcji zainteresowanych kierowników resortów, normujące współpracę między producentem a dystrybutorem, przy czym każda z tych jednostek gospodarczych posiada swoje służby kontroli technicznej, brakarzy, działy handlowe, w praktyce jednak zdarzają się tarcia i nieporozumienia między zainteresowanymi, szczególnie w ogniach terenowych. Z tego też powodu należy powitać z zadowoleniem zwołanie konferencji wszystkich zainteresowanych służb — CZPMs, MHM i ZSS — w sprawie zapewnienia wysokiej jakości mięsa i przetworów mięsnych.

KRAJOWA Narada Służb Kontroli Technicznej w/w przedsiębiorstw miała miejsce w dniu 7 sierpnia br., pod przewodnictwem Dyrektora Naczelnego CZPMs, tow. Ryszarda Górskiego. Wygłoszone zostały 3 referaty na temat usprawnienia odcinka jakości towaru oraz współpracy między zainteresowanymi, na tle których rozwinęła się obszerna dyskusja z udziałem przedstawicieli CZPMs, ZSS oraz MHM.

W referatach i wypowiedziach dyskutantów zagadnienie wyżej omawiane zostało naświetlone wyczerpująco i wnikliwie. Należy oczekiwać, że nastąpią obecnie czyny. Czekają na to rynek, masy pracownicze kraju.

Jakie są przyczyny tego stanu rzeczy, że poważne i trudne zadania, postawione w ostatnim półroczu przed producentem oraz dystrybutorem, usprawnienia odcinka handlu mięsem i przetworami mięsnymi zostały uwiecznione powodzeniem jeśli chodzi o kryteria ilościowe, natomiast wciąż są poważne niedociągnięcia w domenie jakości towaru oraz asortymentu wyrobów, szczególnie wędlin?

Są tacy, którzy chcieliby wyjaśnienie znaleźć w niewłaściwej jakości surowca rzeźnego, jednak odpowiedzialne czynniki CZPMs, aczkolwiek przyznają, że żywiec rzeźny pozostawia wiele do życzenia, odrzucają tezę wyżej wymienioną jako niesłuszną i nie wyczerpującą zagadnienia.

Trudności nakreślone przez referenta ze strony CZPMs, lek. wet. Służewskiego, przedstawiają się w największym skrócie następująco:

- a) **złe przygotowanie surowca wyjściowego**, wyrażające się tym, że sztuki najczęściej nie są wypoczęte przed ubojem, ubój zaś nie zawsze odbywa się zgodnie z wymogami technologicznymi, a mięso częstokroć nie jest należycie wychłodzone;
- b) **zła klasyfikacja mięsa**, której przyczyną tkwi — zdaniem referenta — w niewysokim poziomie fachowym klasyfikatorów, a co odbija się na jakości wyrobów;



Obywatele delegaci na Krajową Radę Aktywu Gospodarczego Przemysłu Mięsnego

c) **niedostateczne opanowanie oraz nietrzymanie się przepisów technologicznych w produkcji** mające wyraz w tym, że wielu majstrów — stwierdził mówca — nie przestrzega ani czasu kutrowania, ani kolejności poszczególnych zabiegów produkcyjnych, ani właściwej proporcji wody w zastosowaniu do produkcji wędlin. Podany w recepturach skład surowca i przypraw jest dla wielu majstrów martwą literą, toteż gdy nie ma mięsa klasy II dają do danego wyrobu mięso klasy III czy nawet IV, zamiast mięsa chudego dają tłuste itd.;

d) **brak współpracy z Kontrolą Techniczną** — wyraża się w niewłaściwym stosunku, który panuje w wielu jednostkach produkcyjnych do tej służby, gdzie często uważa się K.T.-owców za ludzi, których należy obejść, a jeśli można i oszukać, byleby towar „przeszmuglować” tą lub inną drogą, przy czym często występuje zjawisko wywierania nacisku na K.T.

Mówca podkreśla przy tym poważne luki istniejące również w szeregu komórek K.T. Komórki te pracują powierzchownie, niektórzy ludzie z K.T. nie chcąc się narazić mają niejednokrotnie tzw. „tolerancyjny” stosunek do działów produkcyjnych zakładów mięsnych. Współpraca K.T. — CZPMs z K.T. — MHM też nie układa się należycie. Służba K.T. zakładów mięsnych stara się przeforsować swój towar zamiast ustalić właściwą współpracę między służbami 2 przedsiębiorstw gospodarki mięsnej, mających przecież te same cele i zadania.

Referent ze strony MHM, dyr. Słupski, zwrócił uwagę na niedociągnięcia w pracy zespołów

K.T. — MHM. Głównym zarzutem kierowanym pod ich adresem jest brak samodzielności i oporu przeciw zbyt jaskrawym próbom narzucania im swej woli przez K.T. przetwórstwa mięsnego. Ob. Słupski wymienił wypadki, powtórzone później w czasie dyskusji, rozprawdzania towaru przez zakłady mięsne pomimo zdyskwalifikowania go przez K.T. — MHM oraz cytował liczne wypadki wywierania nacisku na K.T. — MHM przez zakłady mięsne. MHM jednak w wielu wypadkach dyskwalifikował poważne ilości towaru, odmówiłszy jego przyjęcia. Ob. Słupski wspomina o niegodnej praktyce niektórych zakładów mięsnych, jak np. Z.Ms w Szczecinie, który zezwala K.T. — MHM na dokonanie kontroli jedynie w momencie załadunku towaru do samochodu, sprzeciwia się natomiast obejrzeniu go przez brakarzy MHM w magazynie przed jego wysyłką.

Przedstawiciel ZSS, Ob. Wilczewski, w referacie swoim omówił warunki pracy w masarniach spółdzielczych i wskazał na przyczyny powodujące niedociągnięcia na odcinku jakości wyrobów lub też asortymentu wędlin.

Dyskusja była dość ożywiona. Udział w niej wzięło ok. 20 delegatów ze wszystkich zainteresowanych przedsiębiorstw.

Ducha namiętnych sporów mających miejsce w codziennej pracy w terenie przenieśli dyskutanci do swych przemówień, aczkolwiek były i głosy nawołujące do poszukiwania błędów przede wszystkim u siebie, a elementów współpracy z innymi jednostkami (Ob. Mięc — CZPMs W-wa). Ze strony MHM krytykowano opakowania, które wg Instrukcji Ministrów Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego oraz Handlu Wewnętrznego daje i powinien dać przetwórcza. Ob.

Karasiński (Stalinogród) mówił o tym, że skrzynie przeznaczone do przewozu mięsa są za ciężkie i nieprzewiewne, a płaskie ich dna stykają się z mięsem powodując brudzenie się towaru, przy czym towar często wychodzi z nich połamany, zgnieciony itp. Inni mówcy narzekali na asortymenty.

Mówcy ze strony CZPMs wykazali istniejące poważne niedociągnięcia w pracy MHM.

Mało stosunkowo zajmowano się samą istotą zagadnienia — formami współpracy między producentem a detalistą. Mocno do tego nawoływał mówca ze strony ZSS, Ob. Hajnosz oraz inni mówcy z CZPMs i MHM, lecz w sumie mało konkretnych wniosków wysunęło w tej ważnej sprawie.

Przyjęte przez naradę „Wnioski i dezyderaty z narady służby Kontroli Technicznej CZPMs,

MHM i ZSS“ przewidują zacieśnienie współpracy między przedsiębiorstwami, co należy przyjąć z zadowoleniem. M. in. należy wspomnieć o projekcie zwoływania raz w tygodniu wspólnych zebrań służb kontroli technicznej jednostek wyżej wymienionych, opracowania zasad kontroli technicznej we wszystkich trzech przedsiębiorstwach, ujednolicenia systemu punktacji itd. itp.

Narada niewątpliwie odegrała pozytywną rolę wykazując znaczenie współpracy między pionem produkcyjnym i dystrybucyjnym oraz precyzując odcinki drażliwe, wymagające szybkiego usprawnienia. Należy dążyć do tego, aby wykorzystane były wszelkie drogi prowadzące do zacieśnienia współpracy między zainteresowanymi dla dobra konsumenta — mas pracujących naszego kraju, celem usprawnienia zaopatrzenia rynku. Zadanie to jest wykonalne i winno być jak najszybciej zrealizowane.

Mgr MIECZYSLAW JAŁOCHA

Eksp. CZPMs w Poznaniu

O konieczności uregulowania pracy sprawozdawczości w przemyśle mięsnym

Mimo pewnych osiągnięć na odcinku metodologii planowania ogólny jego poziom w naszym przemyśle pozostawia jeszcze wiele do życzenia. Wprawdzie nie jedyną, ale moim zdaniem zasadniczą przyczyną takiego stanu rzeczy jest niewłaściwa, niebywale rozbudowana i z gruntu fałszywa organizacja prac statystyczno-sprawozdawczych w naszym przemyśle, szczególnie na odcinku sprawozdawczości wewnętrznej sukcesywnie wprowadzanej przez CZPMs w ciągu bieżącego roku. Sprawozdawczość ta dotyczy zagadnień kontraktacji, obrotu żywcem, ubojów, produkcji fabrycznej krajowej i eksportowej, rozbiorów i trybowania mięsa, zbioru ubocznych artykułów uboju oraz kontroli technicznej, a jej zasadniczym celem jest rozliczenie i zbilansowanie masy towarowej w każdej fazie produkcji, poczynwszy od momentu zakupu żywca askonczywszy na sprzedaży gotowego produktu. Jest to druga równoległa próba rozliczenia i zbilansowania masy obok obowiązującego obecnie tzw. „bilansu masy mięsno-podrobowo-tłuszczowej“ będącego załącznikiem do sprawozdania z wykonania planu produkcji opracowywanego przez komórki planowania wg wzoru GUS P-14.

Ponadto od niedawna pion zbytu CZPMs w oparciu o polecenie MPMs. i Ml. wprowadził sprawozdawczość, której celem jest — jak wynika z przesłanej w teren instrukcji — rozliczenie masy towarowej w celu kontroli wykonania planu oraz kontroli cyrkulacji od momentu zakupu żywca do momentu zbytu wyrobów gotowych. A więc obecnie będziemy mieli trzy różne, choć równoległe opracowywane rozliczenia masy, nie licząc pionu głównego księgowego, który również z tytułu swego istotnego obowiązku szczegółowo rozpracowuje to zagadnienie. Jeżeli dodamy, że jeden z pięciu wzorów sprawozdawczości pionu

zbytu wprowadzony pod nazwą „SR-1“ jest niemal identyczny z opracowywanym obecnie wzorem „SR-1“, zaś wzór „SR-2“ jest dotychczasowym „bilansem masy mięsno-podrobowo-tłuszczowej“ opracowywanym przez komórki planowania, będziemy mieli wprost paradoksalny obraz braku koordynacji prac sprawozdawczych na szczeblu centralnym.

Z ogólnej ilości około 200 sprawozdań sporządzanych w przekroju miesięcznym przez Zakłady Mięsne i Ekspozytury, działy planowania opracowują bezpośrednio 14 sprawozdań oraz z obowiązku koordynują całość prac statystyczno-sprawozdawczych. Sprawozdania opracowywane przez działy planowania są sprawozdaniami bilansowymi powiązаныmi z szeregiem innych sprawozdań opracowywanych przez poszczególne komórki funkcjonalne i jako takie wymagają od planistów bardzo poważnego wkładu pracy.

Opracowanie i koordynacja tak szczegółowej i obszernej sprawozdawczości absorbuje niemal zupełnie cały personel komórek planowania, nie pozostawiając czasu na tak istotne zagadnienia jak analiza i bieżąca kontrola wykonania planu, analiza wykonania podstawowych wskaźników techniczno-ekonomicznych, czy też koordynacja pracy innych działów. Braki na tym odcinku odbijają się bardzo niekorzystnie na realności opracowywanych planów, gdyż bez analizy okresów ubiegłych nie może być mowy o właściwym ustaleniu zadań na przyszłość. Aby dobrze i coraz lepiej planować, trzeba znać dokładnie aktualny przebieg i wyniki naszej pracy.

Przeciążenie pracami statystyczno-sprawozdawczymi, często o charakterze wybitnie kancelaryjnym, uniemożliwia również terminowe opracowanie planów i doprowadzenie ich do zakładów i oddziałów produkcyjnych. A przecież

sprawozdawczość jako jeden z instrumentów kierowania i operatywnego zarządzania przedsiębiorstwem winna być w swym układzie prosta, zwięzła, o dokładnej i zgodnej z prawdą treści.

Nasuwa się pytanie w jakim stopniu tak szczegółowa i obszerna sprawozdawczość jest wykorzystywana przez jednostki nadrzędne?

Wydaje mi się, że jednostki centralne z konieczności ograniczają się tylko do śledzenia pewnych zasadniczych wskaźników, a przeważająca część materiałów pozostaje bezużyteczna i wobec tego naszą obecną sprawozdawczość możemy śmiało traktować jako oczywisty przejaw biurokracji. Obecny stan faktyczny jest tym bardziej szkodliwy, że pochłania dużo czasu personelowi technicznemu kosztem ograniczenia jego pracy w produkcji, kontroli czy instruktora. Nasze władze centralne winny sobie zdać sprawę z tego, że nawet najbardziej rozbudowana sprawozdawczość nie da spodziewanego efektu, jeżeli nie zostanie uprzednio uregulowany jednolity sposób zbierania materiałów, które dopiero będą podstawą do opracowywania sprawozdawczości.

Obowiązujący terminarz nastrocza również szereg poważnych trudności komórkom planowania w terenie. Przeważnie tak się układa, że terminy sprawozdań opracowywanych przez działy planowania są wcześniejsze niż terminy sprawozdań opracowywanych przez komórki

funkcjonalne, w związku z czym planiści nie mogą uzyskać w odpowiednim terminie zestawionych i uzgodnionych materiałów z poszczególnych komórek zmuszeni są opracowywać swoje sprawozdania w oparciu o materiały pierwotne, tj. faktury, raporty czy też kwity magazynowe.

Dużą winę ponoszą tutaj pracownicy i kierownicy poszczególnych działów funkcjonalnych, którzy planistów uważają za „intruzów“ niesłusznie wtrącających się do ich zakresu pracy i jako takim nie starają się być pomocni, a nawet niejednokrotnie wręcz utrudniają pracę.

Na tym odcinku daje się poważnie odczuć brak jednolitego ustalenia zakresu praw i obowiązków działów planowania, specjalnie w zakresie działalności koordynacyjnej.

Niezwłoczne uregulowanie kwestii sprawozdawczości w kierunku jej możliwie maksymalnego ograniczenia, jednolite uregulowanie zakresu kompetencji komórek planowania w zakresie opracowywania planów, sprawozdań i czynności koordynacyjnych, pogłębianie opartej na wzajemnym zrozumieniu współpracy z poszczególnymi komórkami funkcjonalnymi oraz stałe pogłębianie swych wiadomości fachowych i politycznych przez studiowanie przodującej w świecie nauki marksizmu-leninizmu, oto podstawowe zadania na najbliższą przyszłość, stojące przed planistami wszystkich szczebli organizacyjnych Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego.

Zadania inspekcji higieny resortu przemysłu mięsnego i mleczarskiego

Rada Ministrów uchwałą z dnia 20 czerwca 1953 r. utworzyła w Ministerstwie Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego specjalną służbę sanitarną — „Inspekcja Higieny Resortu Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego“. Inspekcja Higieny obejmuje nadzorem sanitarnym zakłady produkcyjne przemysłów: mleczarskiego, mięsnego, rybnego, drobiarskiego, jajczarskiego, chłodniczego i przetwórstwa odpadków zwierzęcych.

W celu zapewnienia operatywności została nadana Inspekcji Higieny specjalna struktura organizacyjna. Na czele Inspekcji Higieny, będącej w zakresie sanitarnym organem opini dawczo-doradczym i wykonawczym Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego stoją: Główny Inspektor i jego zastępca.

Organem Inspekcji Higieny na szczeblu centralnym jest biuro Głównego Inspektora, składające się z wydziałów: metodologiczno-organizacyjnego, będącego głównym ośrodkiem koncepcyjno-dyspozycyjnym w zakresie fachowym oraz z wydziałów: planowania, kadr i szkolenia budżetowo-rachunkowego i administracyjno-gospodarczego.

Organami wykonawczymi Inspekcji Higieny są delegatury wojewódzkie, działające w terenie przez zakładowych inspektorów higieny, nie podlegających kierownictwu zakładów i nie wchodzących w skład ich załóg.

Władze państwowe postawiły przed tak zorganizowaną Inspekcją Higieny dwa zasadnicze cele:

1) zabezpieczenie zdrowia ludności drogą podniesienia zdrowotności artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego,

2) niedopuszczanie do strat gospodarczych jakie mogłyby powstać na skutek niedostatecznego przestrzegania zasad higieny w produkcji artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Podstawowym zadaniem Inspekcji Higieny jest podniesienie na wyższy poziom higieny produkcji artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Dla wykonania tego zadania Inspekcja Higieny na szczeblu centralnym zmobilizuje wszystkie swe siły — aby w możliwie najkrótszym czasie:

a) ustalić metody wykonywania nadzoru sanitarnego szczególnie w zakresie oceny surowców, wody i środków pomocniczych używanych w produkcji oraz półwyrobów i wyrobów gotowych,

b) wydać zarządzenia i instrukcje wykonawcze dotyczące spraw higieny w produkcji, składowaniu i transporcie surowców oraz artykułów spożywczych i użytkowych pochodzenia zwierzęcego.

Po wykonaniu tych prac Inspekcja Higieny przystąpi do:

a) rozpracowywania zagadnień higieny mających specjalne znaczenie dla przemysłów: mięsnego, mleczarskiego, rybnego, drobiarsko-

jajczarskiego, chłodniczego i przetwórstwa odpadów zwierzęcych,

b) poznawania, wprowadzania i dostosowywania zdobyczy wiedzy na odcinku higieny produkcji, składowania i obrotu artykułów spożywczych i użytkowych pochodzenia zwierzęcego,

c) śledzenia postępu technicznego w produkcji i wnioskowania w kierunku dostosowywania produkcji do wymagań higieny,

d) inicjowania współzawodnictwa na odcinku podniesienia stanu sanitarnego i warunków higieny w zakładach.

Najważniejsze zadania do spełnienia na odcinku podniesienia higieny produkcji będą mieli zakładowi inspektorzy higieny.

Do obowiązków ich w tym zakresie będzie należeć:

a) bieżąca kontrola sanitarna surowców, materiałów pomocniczych, wody, półwyrobów i wyrobów gotowych we wszystkich fazach produkcji oraz w czasie przechowywania i transportu,

b) systematyczna kontrola przestrzegania przez kierownictwo i załogę zakładu we wszystkich fazach produkcji i obrotu — przepisów prawnych — sanitarnych i weterynaryjnych oraz wydanych na ich podstawie zarządzeń Inspekcji Higieny,

c) czuwanie nad przeprowadzaniem wstępnych i okresowych badań lekarskich, niedopuszczanie do pracy osób, które w myśl obowiązujących przepisów nie powinny być zatrudnione w przemyśle spożywczym oraz czuwanie nad przestrzeganiem przez pracowników higieny osobistej,

d) inicjowanie i nadzorowanie prac porządkowo-sanitarnych oraz prac związanych z utrzymaniem czystości w pomieszczeniach zakładów produkcyjnych, w magazynach i środkach transportu, jak również kontrola czystości i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, aparatury, naczyń i opakowań, środków transportowych oraz stosowania odzieży ochronnej przez pracowników,

Dla wypełnienia swych zadań na odcinku sanitarnej kontroli surowców, materiałów pomocniczych, wody, półwyrobów i wyrobów gotowych — zakładowi inspektorzy higieny muszą mieć możliwość korzystania z laboratoriów, w których będą przeprowadzane analizy histologiczne, chemiczne i bakteriologiczne.

Biorąc to pod uwagę Rada Ministrów zobowiązała Ministrów Zdrowia i Rolnictwa, aby do czasu zorganizowania odpowiednich laboratoriów w resorcie przemysłu mięsnego i mleczarskiego — zapewnili terenowemu aparatowi Inspekcji Higieny możliwość korzystania z laboratoriów podległych ich resortom.

Następnym zadaniem Inspekcji Higieny jest dalsze podniesienie stanu sanitarnego zakładów przemysłowych i stworzenie odpowiednich warunków dla produkcji.

Wykonanie tego zadania będzie możliwe tylko wówczas, gdy między służbą inwestycyjną Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego oraz podległych Centralnych Zarządów a Inspekcją Higieny zostanie nawiązana na wszystkich szczeblach ścisła współpraca przy opracowywaniu

planów inwestycyjnych i ocenie projektów budowy nowych obiektów względnie adaptacji i remontu obiektów istniejących — oraz gdy opracowane przez Inspekcję Higieny wnioski do planów finansowo-gospodarczych mające na celu zapewnienie zakładom przemysłowym środków potrzebnych dla podniesienia stanu sanitarnego, dla stworzenia odpowiednich warunków higieny w produkcji oraz dla zaopatrzenia sanitarnego — będą uwzględniane przez jednostki nadrzędne i wykonywane przez podległe Centralne Zarządy.

W dalszym etapie swych prac Inspekcja Higieny przeprowadzi dokładną inwentaryzację zakładów przemysłowych w celu zorientowania się o stanie sanitarnym ich pomieszczeń i urządzeń, poznania warunków w jakich odbywa się produkcja i zdobycia tą drogą podstawowych materiałów dla opracowywania w swym zakresie wniosków do planów inwestycyjnych i zaopatrzenia. Dla pełnego wykonania tego zadania konieczny będzie prócz środków finansowych i materiałowych — duży wkład pracy ze strony delegatur, a zwłaszcza inspektorów zakładowych. Do ich obowiązków w tym zakresie będzie:

a) nadzór nad stanem sanitarnym technicznego wyposażenia zakładu (maszyny, urządzenia, wodociągi, kanalizacja, wentylacja itd.), pomieszczeń produkcyjnych, miejsc przechowywania surowca, materiałów pomocniczych, półwyrobów i wyrobów gotowych, jak również wszelkich środków transportowych używanych przez zakład do przewozu produktów spożywczych,

b) określanie zgodnie z obowiązującymi przepisami potrzeb zakładów w zakresie urządzeń sanitarnych i środków potrzebnych dla utrzymania należytego stanu sanitarnego oraz czystości,

c) opracowywanie wniosków do planów finansowo-gospodarczych i inwestycyjnych w zakresie potrzeb sanitarnych nadzorowanych zakładów przemysłowych,

d) czuwanie aby przy remoncie względnie adaptacji pomieszczeń lub obiektów zakładu były uwzględniane wymagania sanitarne,

e) czuwanie nad realizacją zatwierdzonych planów na odcinku sanitarnym,

f) przedstawianie organom nadrzędnym Inspekcji Higieny oraz organom służb sanitarnej i weterynaryjnej ocen stanu sanitarnego zakładu.

Z szeregu dalszych ważnych zadań jakie stoją przed Inspekcją Higieny należy wymienić przede wszystkim: zapobieganie stratom gospodarczym, udział w walce o podniesienie jakości produkowanych artykułów, szkolenie kadr pracowniczych Inspekcji, popularyzacja zagadnień higieny wśród pracowników przemysłu mięsnego i inne. Zagadnienia te ze względu na swe znaczenie zostaną omówione oddzielnie.

W zakresie powierzonych sobie zadań Inspekcja Higieny Resortu Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego będzie ściśle współpracować na wszystkich szczeblach z Inspekcją Sanitarną Ministerstwa Zdrowia, ze Służbą Weterynaryjną Ministerstwa Rolnictwa oraz z instytucjami naukowo-badawczymi i zakładami naukowymi wyższych uczelni.

Prof. Dr Inż. D. J. TILGNER

Politechnika Gdańska

O szkoleniu technologów mięsnych

Najbliższe lata Planu 6-letniego przyniosą niewątpliwie, obok szczególnych zadań produkcyjnych, walki z marnotrawstwem, uporządkowaniem kontroli technicznej, jakości itd., dwa generalne zagadnienia dla przemysłu mięsnego, drobiowego i ubocznych produktów:

1) modernizację techniczną zakładów i przekształcenie ich w nowoczesny przemysł oparty na koncentracji przerobu, przerobie potokowym i racjonalnym wykorzystaniu ubocznych produktów;

2) ukształtowanie bazy surowcowej i organizacyjne oddziaływanie przemysłu na produkcję surowca.

Duża część trudności transportowych i przerobowych obecnych zakładów wynika zdaniem naszym z rękodzielniczego charakteru i wyposażenia zakładów, budowanych w przeszłości dla innych warunków i zadań. Potaniecie produkcji osiąga się w dużym stopniu przez jej mechanizację i wprowadzenie organizacji potokowej. Organizacja tejże wymaga przestrzegania ściśle określonych zasad, zerwania ze skostniałymi poglądami i wprowadzenia zasadniczych zmian w wielkości, wyglądzie i mechanizacji zakładów przetwórczych. Nade wszystko zaś wymaga to odpowiedniego przygotowania nowych kadr inżynierskich dla przemysłu produktów zwierzęcych. Rozwojowe potrzeby przemysłu muszą więc być należycie uwzględnione przy układaniu programów szkolenia inżynierów.

Konieczność specjalizacji

Technologia produktów zwierzęcych obejmuje w porównaniu z innymi gałęziami przemysłu żywnościowego dużą różnorodność surowców i bardzo różne kierunki przerobowe.

W ogólnym zarysie specjalizacja technologiczna inżynierów ruchu mogłaby naszym zdaniem obejmować kierunek rzeźny i wędliniarski, kierunek konserw, kierunek ubocznych produktów i kierunek drobiarski; wszystko na tle ogólnej technologii produktów zwierzęcych przedstawiającej podstawy i syntezę stosowanych metod przerobu i oceny surowców, założeń produkcji potokowej w przemyśle mięsnym itd.

Program znanego Moskiewskiego Instytutu Chemiczno-Technologicznego Przemysłu Mięsnego przewiduje szkolenie studentów na 4 wydziałach:

a) technologiczny — szkoli inżynierów-technologów mięsnych i mleczarskich;

b) mechaniczny — szkoli inżynierów mechaników przemysłu mięsnego i mleczarskiego;

c) inżynieryjno-ekonomiczny — szkoli inżynierów ekonomistów przemysłu mięsnego i mleczarskiego;

d) weterynaryjny — szkoli lekarzy weterynarii dla przemysłu mięsnego i mleczarskiego.

Docelowość w szkoleniu narybku technicznego stanowi dużą zdobycz technologii radzieckiej. U nas natomiast panuje w tym zakresie jeszcze prawie wyłącznie zasada encyklopedycznego przygotowania inżynierów mechaników, ekonomistów i lekarzy weterynarii.

Programy szkolenia

Przy układaniu programu zaistniały u nas dwa różne nastawienia: jeden specjalistyczny, drugi bardziej encyklopedyczny. Osiągnięty postęp w zrozumieniu potrzeb naszego przemysłu mięsnego jest znaczny, choć jeszcze niewystarczający.

Można program ograniczyć do wyspecjalizowania studenta w jednej branży technologii, np. drobiowej, mięsnej ogólnej lub ze szczególnym wydzieleniem trzody chlewnej albo w technologii ubocznych produktów. Przy tym kierunku student powinien w programie pierwszych dwóch lat przede wszystkim uzyskać ogólne przygotowanie w naukach biologicznych, chemicznych i fizycznych oraz inżynieryjno-technicznych, po czym specjalizować się na III i IV roku w obranej dziedzinie technologii produktów zwierzęcych. Słowem inżynier-technolog mięsny, drobiowy, ubocznych produktów itp. staje się specjalistą w określonej gałęzi technologii produktów zwierzęcych. Ma to swoje korzyści, lecz także i pewne słabe strony, szczególnie gdy przemysł znajduje się dopiero na drodze do komasacji zakładów i budowy kombinatów mięsnych.

W zakresie podziału programu 4-letniego, obecnie u nas obowiązującego, powinno się przyjąć zasadę, że przedmioty przygotowawcze do specjalizacji winny wyprzedzać przedmioty specjalizacyjne. Np. znajomość surowca (anatomia, biologia, zarys zootechniki — I—II rok) powinna wyprzedzać w programie technologię jego przerobu (III i IV rok). Znajomość ogólnej technologii żywności, tj. znajomość podstawowych przebiegów technologicznych, podstawowych procesów utrwalania, powinien student osiągnąć przed przystąpieniem do szczegółowej technologii produktów zwierzęcych.

Jest rzeczą wątpliwą, czy przyszły technolog mięsny powinien znać encyklopedycznie browarnictwo, cukrownictwo, młynarstwo, gorzelnictwo, technologię owoców i warzyw oraz pozostałych przemysłów roślinnych, jak to niektórzy pragnęliby widzieć. Natomiast powinien niewątpliwie dobrze orientować się w nowoczesnej inżynierii żywnościowej, w systemie jakościowania surowców i produktów, w systemach przetwarzania, organizowania i kontroli przerobowej, utrzymywania higieny przerobowej i w systemach opakowań, składowania gotowych produktów, które to przedmioty powinny stanowić treść wykładów i ćwiczeń z ogólnej technologii żywności.

Nadto przyszły inżynier ruchu, z którego szeregów powinni wyrastać przyszli kierownicy po-

szczególnych wydziałów przerobowych, wydziałów kontroli, a także wydziałów planowania oraz dyrektorzy zakładów, powinni — poza gruntowną szkołą technologiczną — znać również dobrze zagadnienia chemiczno-analityczne. Wiążą się one bowiem bezpośrednio z technologią jako formą kontroli technicznej surowców, przerobu i gotowych produktów oraz z całokształtem zagadnień chemiczno-żywnościowych, których nie powinno się pozostawiać niewyspecjalizowanym chemikom lub farmaceutom, nie obeznanym z technologią produktów zwierzęcych.

Nadto dochodzi wymóg obowiązkowych praktyk wakacyjnych. Jest to bardzo cenne i nieodzowne uzupełnienie studiów i stanowi piękny dobrotek powojennych programów szkoleniowych. Praktyki przyczyniają się znacznie do powiązania nauki z praktyką, do skontaktowania studenta z bieżącą problematyką zawodową i ruchem racjonalizatorskim, gdy na uczelni student winien poznać najnowsze kierunki i zdobycze technologii mięsnej.

Uczelnie specjalizujące

Szkolenie technologów mięsnych odbywa się u nas dotąd w uczelniach politechnicznych i częściowo w uczelniach rolniczych, a nawet ekonomiczno-handlowych. Zadanie szkolenia wypełnia się na różnych wydziałach, np. chemicznym, rol-

nym, weterynaryjnym lub innych. Oczywiście wydział, na którym odbywała się specjalizacja, wywierał dotąd znaczny wpływ na dobór przedmiotów wymaganych w programie szkolenia.

W uczelniach rolniczych przeważa zawsze, siłą rzeczy, udział przedmiotów agrotechnicznych. W uczelniach politechnicznych jest zawsze przewaga zajęć analityczno-inżynierskich, w uczelniach weterynaryjnych — zajęć lekarskich, a w ekonomicznych — przedmiotów handlowo-gospodarczych. Główny ciężar i nade wszystko atmosfera i zrozumienie studiów wynika zawsze z przedmiotów i katedr podstawowych danej uczelni. Nadaje to kierunkowi szkolenia pewien dość określony charakter bądź bardziej surowcowo-biologiczny, bądź bardziej inżyniersko-techniczny, bądź też medyczny.

W uczelniach politechnicznych panuje wszechwładnie problematyka przemysłowa, z którą stykają się wszyscy na wszystkich wydziałach. Dlatego każdy przemysł poszukuje inżynierów produkcji w pierwszym rzędzie zawsze w uczelniach politechnicznych. Najlepszym rozwiązaniem byłoby oczywiście stworzenie oddzielnego wydziału technologii produktów zwierzęcych w ramach specjalnej uczelni politechnicznej poświęconej przemysłowi żywnościowemu. W miarę modernizacji i koncentracji zakładów przemysłu żywnościowego ten postulat znalazłby niewątpliwie większe zrozumienie.

Mgr inż. ZOFIA MIŚKIEWICZ

Wędrownie obozy formą szkolenia zawodowego aktywu inżyniersko-technicznego przemysłu mięsnego

W dniach od 2 do 17 lipca 1953 r. odbył się pierwszy wędrowny obóz szkoleniowy aktywu inżyniersko-technicznego przemysłu mięsnego. Obóz zorganizowany był przez Zakład Technologii Mięsa Politechniki Łódzkiej i Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego.

W obozie brało udział 47 osób. Wśród uczestników obozu znajdowało się 4 racjonalizatorów i przodowników pracy, 3 dyrektorów i kierowników zakładów mięsnych oraz 40 inżynierów, absolwentów wszystkich wyższych uczelni w Polsce, które kształcą inżynierów-technologów dla przemysłu mięsnego. W obozie brali udział ludzie będący na różnych stanowiskach produkcyjnych, administracyjnych i naukowych z 13 ośrodków przemysłu mięsnego i placówek naukowo-badawczych.

Kierownikiem obozu był prof. dr. W. Pezacki, a przewodnikiem z ramienia CZPMs mgr inż. W. Ostrowski.

Szkolenie odbywało się w 11 zakładach mięsnych: w Łodzi, Toruniu, Brodnicy, Elblągu, Gdyni, Gdańsku, Sopocie, Bydgoszczy, Poznaniu, Wrocławiu i Krotoszynie.

W każdym z wymienionych zakładów szkolenie obejmowało referat wprowadzający, wygło-

szony przez dyr. zakładów lub gospodarza obozu na terenie danych zakładów, zwiedzanie zakładów ze szczególnym zwróceniem uwagi na wykonanie czynności związanych z procesem technologicznym, naradę nad zagadnieniami, które zainteresowały uczestników obozu w czasie zwiedzania, degustację oraz kontrolę jakości najważniejszych produktów wyrabianych przez dany zakład. W referatach wprowadzających omawiane były następujące zagadnienia: rys historyczny zakładu (ze szczególnym uwzględnieniem okresu międzywojennego i powojennego), warunki lokalowo-techniczne, gospodarka cieplna i energetyczna, plany techniczne, baza surowcowa, asortyment i wskaźniki produkcyjne, organizacja pracy, usprawnienia i pomysły racjonalizatorskie zakładu, szkolenie zakładowe, ocena dotychczasowej organizacji pracy i jakości produkcji przez czynniki nadrzędne i referenta, trudności w pracy, plany rozwojowe.

Oprócz tego zostały wygłoszone referaty na temat zamrażania mięsa w blokach, nowoczesnych zdobyczy w przemyśle mięsnym, metody inż. Kowalowa, walki z awariami oraz nowych kierunków rozwoju chłodnictwa, mechanizacji i automatyzacji procesu przetwórczego w przemyśle mięsnym.

W ożywionych dyskusjach po referatach omawiających aktualne zagadnienia przemysłu mięsnego uczestnicy obozu jak i personel techniczny podnosili znaczenie omawianych zagadnień oraz wpływ jaki wywrze rozwiązanie tych problemów na zwiększenie produkcji oraz podniesienie jej jakości.

W czasie narad i dyskusji padały projekty nowych usprawnień i nowe pomysły racjonalizatorskie. Kontakt z pracownikami różnych zakładów pozwolił na zapoznanie się z różnymi usprawnieniami i pomysłami racjonalizatorskimi oraz na przekazywanie wiadomości o usprawnieniach przeprowadzanych w innych zakładach mięsnych. Szczególnie duży wkład dali uczestnicy obozu w czasie dyskusji nad organizacją pracy i produkcją w Zakładach Mięsnych w Elblągu.

Narady i dyskusje w poszczególnych zakładach miały duże znaczenie nie tylko w szkoleniu uczestników obozu ale również pomogły pracownikom danych zakładów uświadomić sobie złe i dobre strony dotychczasowej produkcji, dodały energii do jeszcze usilniejszej walki o podniesienie jakości produkcji, pozwoliły na nawiązanie nowych oraz na odświeżenie i utrwalenie starych kontaktów zawodowych.

Zakończenie obozu odbyło się po wykonaniu normalnych zajęć w Zakładach Mięsnych w Krotoszynie.

Dyskusja podsumowująca wyniki wędrownego obozu szkoleniowego wykazała, że ta forma szkolenia jest ze wszech miar korzystna, pozwo-

liła bowiem na zapoznanie się z różnymi systemami pracy, szersze i porównawcze ujęcie zagadnień przemysłu mięsnego — nie tylko z punktu widzenia jednego zakładu oraz powiązanie pracy naukowo badawczej, dydaktycznej i wydawniczej z potrzebami przemysłu.

Ponieważ uczestnicy obozu mają nadzieję, że ta forma szkolenia będzie kontynuowana, jako wskazania na przyszłość wysunięto następujące postulaty:

1. Skrócenie dnia pracy obozu z 10 godz. i więcej do 8 godz. przez rozłożenie zajęć w poszczególne zakłady na większą ilość dni.

2. Uczestników w czasie zwiedzania zakładów trzeba dzielić na mniejsze grupy wg zainteresowań w celu ułatwienia zapoznania się i oceny z wybranym działem przetwórci. Oprócz tego każdy uczestnik powinien mieć około 2 godz. czasu, aby mógł zebrać dane wg otrzymanych zleceń.

3. Referaty wprowadzające powinny być ujęte w formę zagadnień, na które uczestnicy obozu będą mieli możliwość sformułować odpowiedź w końcowej dyskusji, jak również sformułować wytyczne w celu nastawienia zakładów na dalszą pracę.

Referaty te nie powinny być przeładowane danymi cyfrowymi.

Nowe formy szkolenia aktywności inżyniersko-technicznego niewątpliwie okażą się owocne dla dalszego rozwoju zakładów i innych jednostek przemysłu mięsnego.

Z prac zakładów naukowo-badawczych

Prof. Dr J. KIELANOWSKI,
Dr Inż. Z. OSIŃSKA

Instytut Zootechniki w Bydgoszczy

Metody określania zawartości tłuszczu i mięsa w tuszach tuczników mięsnych

Wzajemny stosunek zawartości tłuszczu i mięsa w tuszach wieprzowych decyduje w dużej mierze o ich przydatności do różnych kierunków przerobu. Nadmierne otluszczenie tuczników mięsnych jest wielką wadą; ma to specjalne znaczenie przy tucznikach bekonowych, ze względu na wymagania odbiorcy, który żąda produktu o jak najmniejszej zawartości tłuszczu. Dlatego w pracy hodowlanej nad trzodą chlewną dążymy obecnie do zwiększenia wydajności mięsa kosztem wydajności tłuszczu przy tej samej wadze rzeźnej tuczników. W związku z tym, przy ustalaniu zasad kontroli użyteczności rzeźnej trzody chlewnej, wyłoniła się konieczność opracowania możliwie dokładnych metod określania zawartości tłuszczu i mięsa w tuszach tuczników kontrolnych bez uciekania się do żmudnej dyssekcji wszystkich wyrobów.

Zagadnienie to nie jest nowe. W literaturze spotkać można dość liczne prace na ten temat, jednak wyniku ich nie można było bezpośrednio spożytkować ze względu na odmienny materiał

doświadczalny, inną technikę pracy i zbyt małą dokładność otrzymywanych wyników. Konieczne zatem było przeprowadzenie badań na materiale własnym, z uwzględnieniem wskazówek znalezionych w literaturze. Ponieważ zagadnienie to zainteresować powinno przemysł mięsny, a zwłaszcza bekonowy, podajemy te spośród otrzymanych wyników, które w praktyce przemysłowej mogłyby znaleźć zastosowanie.

Materiałem do badań były tusze 32 tuczników ze Stacji Kontroli Użyteczności Rzeźnej Trzody Chlewnej w Kołudzie Wielkiej. Były to białe tuczniki mięsnego typu użytkowego, o różnym pochodzeniu. Począwszy od około 30 kg żywej wagi żywione one były zupełnie jednolicie z automatów, napełnianych suchą mieszanką pasz. Żywa waga tuczników w dniu uboju wahała się w granicach od 88,3 do 93,7 kg, średnio wynosiła $91,16 \pm 0,27$ kg.

Po około 24 godzinym chłodzeniu tusze ważono, mierzono i prawie połówki poddawano rozbiorowi według zasad przyjętych na Stacjach

Kontroli; następnie tzw. wyręby podstawowe (karkówkę, szynkę przednią, połówkę, boczek, żeberka i szynkę zadnią) dyssekowano, oddzielając dokładnie mięso, tłuszcz, kości i skórę. Otrzymane w ten sposób dane o zawartości dyssekcijnego tłuszczu i mięsa w poszczególnych tuszach służyły jako podstawa do obliczeń współzależności pomiędzy poszczególnymi pomiarami tuszy i wagami niektórych wyrębów lub ich części a zawartością mięsa lub tłuszczu. Dla współzależności, charakteryzujących się najwyższymi współczynnikami korelacji, obliczano równania regresji, pozwalające na obliczenie (oczywiście w pewnym przybliżeniu) ilości mięsa i tłuszczu w wyrębach podstawowych bez uciekania się do szczegółowej dyssekcji.

Ponieważ w praktyce w bekoniarniach nie jest możliwe dzielenie tuszy na wyręby, pomijamy w tym miejscu metodę rozbioru połówek. Spośród pomiarów, (które przeprowadzano na połówkach ułożonych na poziomej płaszczyźnie) zastosowanie w niniejszej pracy znalazły następujące:

a) długość środkowa — od przedniej krawędzi połączenia pierwszego żebra z mostkiem do przedniej krawędzi spojenia łonowego (z dokładnością do 0,5 cm).

b) 5 pomiarów grubości słoniny, a mianowicie: 1 — nad łopatką w najgrubszym miejscu, 2 — nad ostatnim kręgiem grzbietowym, 3 — nad dogłową krawędzią przekroju mięśnia pośladowego, 4 — nad środkiem przekroju tego mięśnia, 5 — nad jego doogonową krawędzią (z dokładnością do 0,1 cm). Pomiary 1, 2 i 4 odpowiadają pomiarom pobieranym przy standaryzacji poubojowej tusz bekonowych.

Waga mięsa dyssekcijnego wyrębów podstawowych wahała się w badanych połówkach w granicach od 13,69 do 19,19 kg i była stosunkowo bardzo zmienna ($s = \pm 1,30$ kg). Średnia waga mięsa wynosiła $15,93 \pm 0,23$ kg, co po zdwojeniu stanowi około 35% wagi żywej, a około 45% wagi tuszy zimnej. Pomiedzy wagą żywą, a wagą mięsa korelacji nie stwierdzono, prawdopodobnie na skutek dużego stosunkowo wyrównania żywej wagi, zatem przy dalszych obliczeniach wagi żywej nie brano pod uwagę.

Małe zróżnicowanie wagi żywej pozwalało na przewidywanie, że między długością środkową, a wagą mięsa dyssekcijnego otrzymamy dodatnią korelację: wydłużenie tuszy idzie bowiem zwykle w parze z jej spłyceniem i z silniej wyrażoną mięsistością. Współczynnik korelacji (wynoszący + 0,395) jest jednak niewysoki i wskazuje, że u tuczników tego samego typu użytkowego i przy zbliżonej wadze żywej, zmienność wydajności mięsnej tylko w mniej więcej 16% wiąże się ze zmiennością długości tułowia. Stwierdzenie to ma pewne znaczenie dla selekcji tuczników mięsnych, w której dość często kładziono nadmierny nacisk na wydłużenie hodowanych zwierząt.

Znacznie wyższą, ujemną korelację z mięsem dyssekcijnym wykazała średnia grubość słoniny ($r = -0,774$). Naszym zdaniem pochodzi to głównie stąd, że zgodnie z prawidłowościami rozwoju okres szczególnie intensywnego odkładania tłuszczu przypada w momencie, gdy znacznie już osłabia intensywność rozwoju umięśnienie.

nia. Sztuki o cieńszej słoninie są zatem mniej zaawansowane w rozwoju, a tym samym przy podobnej wadze żywej wykazywać powinny wyższą zawartość mięsa.

Jeszcze wyższą dodatnią korelację (+ 0,815) uzyskano dla tzw. wskaźnika Aunana (zmodyfikowanego), który otrzymuje się przez połączenie danych pomiarowych i wagowych według wzoru:

$$\frac{\text{waga zimna tuszy (kg)} \times 100}{\text{długość (cm)} \times \text{średnia grubość słoniny (cm)}}$$

Wskaźnik Aunana można wziąć za podstawę do obliczenia zawartości mięsa dyssekcijnego w wyrębach podstawowych, posługując się następującym równaniem:

$$(1) y = 0,220 \times 9,04 \text{ kg}$$

w którym: y = waga mięsa wyrębów podstawowych kg

x = wskaźnik Aunana obliczony z podanego wyżej wzoru.

Waga tłuszczu dyssekcijnego wyrębów podstawowych wynosiła w badanych połówkach średnio $10,27 \pm 0,27$ kg (po zdwojeniu — około 22% wagi żywej i około 28% wagi tuszy zimnej). Wahała się ona w granicach 7,67 — 14,67 kg i wykazywała jeszcze większą zmienność ($s = \pm 1,54$ kg) niż waga mięsa dyssekcijnego. Podobnie jak i waga mięsa, waga tłuszczu dyssekcijnego nie była związana w sposób statystycznie istotny z wagą żywą, którą także w dalszych obliczeniach pomijano.

Jako miernik otluszczenia tuszy nasuwa się oczywiście na myśl przede wszystkim grubość słoniny. Rzeczywiście, pomiędzy średnią grubością słoniny (z 5 pomiarów), a wagą tłuszczu dyssekcijnego, uzyskano dodatnią i bardzo wysoką korelację (+ 0,892). Oznacza to, że około 80% zmienności wagi tłuszczu dyssekcijnego związane jest ściśle ze zmiennością średniej grubości słoniny.

Ponieważ z pięciu pomiarów grubości słoniny, z których obliczano średnią, trzy (krzyż I, II, i III) pobierane są w miejscach leżących bardzo blisko siebie, obliczono oddzielnie współczynniki korelacji pomiędzy poszczególnymi pomiarami, a wagą tłuszczu dyssekcijnego. Otrzymano wyniki następujące:

Grubość słoniny nad łopatką	$r = + 0,723$
" " na grzbiecie	$r = + 0,627$
" " „ krzyżu I	$r = + 0,841$
" " „ „ II	$r = + 0,766$
" " „ „ III	$r = + 0,767$

Wyniki te wskazują, że, chcąc scharakteryzować otluszczenie tuszy na podstawie jednego tylko pomiaru grubości słoniny, najpewniejsze informacje uzyskano by na podstawie pomiaru na krzyżu I (tj. nad dogłową krawędzią przekroju mięśnia pośladowego), a nie jak można by przypuszczać nad łopatką, tj. w najgorszym miejscu; najmniej miarodajny jest zaś pomiar na grzbiecie. Literatura radziecka potwierdza te wyniki, natomiast w błędzie są autorzy amerykańscy i angielscy, którzy niejednokrotnie nie uwzględniają zupełnie pomiarów słoniny na krzyżu. Za słuszne uznać należy, że jednym z kryteriów standaryzacji poubojowej tuczników bekonowych jest

miar grubości słoniny na krzyżu — co prawda nie najwartościowszy jako miernik otluszczenia pomiaru na krzyżu I lecz na krzyżu II (tj. naśrodkiem przekroju mięśnia pośladkowego).

Wskaźnik Aunana, podany wyżej jako miernik mięsności tuszy służyć może również do scharakteryzowania jej otluszczenia. Korelacja jego z wagą tłuszczu dyssekcyjnego jest jednak niższa, niż samej tylko średniej grubości słoniny i wynosi — 0,838. Współczynnik korelacji ma tu wartość ujemną, gdyż przy obliczaniu wskaźnika Aunana średnia grubość słoniny znajduje się w mianowniku. Im większa zatem średnia grubość słoniny (i wysoko z nią związana, jak podano wyżej, waga tłuszczu dyssekcyjnego wyrębów podstawowych) tym wskaźnik Aunana (przy niezmiennych innych czynnikach), ma wartość niższą. Ma on jednak tę zaletę, że przy obliczaniu go do licznika wstawia się wagę tuszy (zimnej). W warunkach Stacji Kontroli, przy wynikającym z przyjętej metodyki ujednoliceniu wagi żywej przedubojowej, a więc i wagi tuszy, można posługiwać się samą tylko średnią grubością słoniny. W praktyce jednak, zwłaszcza w bekoniarniach (które, jak nam się wydaje, powinny najbardziej interesować się zagadnieniem oceny otluszczenia tuszy) spotykamy się z dużą rozpiętością zarówno wagi żywej jak i wagi tuszy. Dlatego też podajemy poniżej równania regresji, na podstawie których obliczyć można zawartość tłuszczu dyssekcyjnego w wyrębach podstawowych, dla obu podanych mierników otluszczenia:

$$(2) y = 18,71 - 0,270 x \text{ (kg)}$$

w którym: y = waga tłuszczu dys. wyrębów podst. kg

x = wskaźnik Aunana

$$(3) y = 2,561 x + 2,13 \text{ (kg)}$$

w którym: y = waga tłuszczu dys. wyrębów podst. kg

x = średnia (z 5 pom.) grubość słoniny (cm).

Każde z podanych również regresji służyć może do obliczenia zawartości mięsa czy też tłuszczu dyssekcyjnego w wyrębach podstawowych zarówno dla pojedynczych sztuk, jak i dla grup tuczników. Jeżeli chodzi nam np. o porównanie dwóch lub więcej grup tuczników (np. dostawy z różnych miejscowości, lub z tej samej miejscowości w różnych okresach czasu) możemy wyliczyć dla każdej grupy: średnią wagę tuszy, średnią długość i średnią grubość słoniny, obliczyć z tych danych wskaźnik Aunana, i następnie porównywać ze sobą otrzymane z podanych wyżej wzorów ilości mięsa lub tłuszczu.

Każde z powyższych równań obarczone jest jednak pewnym błędem, gdyż zawsze mierniki nasze ujmują pewną tylko część zmienności składników tuszy. Aby więc można było z dużym prawdopodobieństwem zdecydować, czy porównywane ze sobą tuczniaki lub grupy tuczników rzeczywiście

się różnią, obliczyć należy tzw. przedziały ufności, odpowiadające minimalnym różnicom, które uważać już można za istotne. Pomijamy tu sposób obliczania przedziałów ufności, podając jedynie w formie tabeli wyniki dla poszczególnych podanych wyżej równań.

Ilość sztuk w każdej z porównywanych grup	R ó w n a n i e		
	(1) mięso	(2) tłuszcz	(3) tłuszcz
1	3,23	3,77	3,17
10	1,60	1,79	1,59
25	1,41	1,58	1,43
50	1,34	1,39	1,36
100	1,30	1,45	1,34
200	1,28	1,43	1,32
ponad 200	1,26	1,41	1,29

Z tabeli tej widzimy, że im liczniejsze grupy będziemy ze sobą porównywać, tym mniejsze różnice w zawartości mięsa lub tłuszczu uważać będziemy mogli za istotne. Jeżeli np. dla dwóch tuczników bekonowych I-ej klasy obliczymy na podstawie równania (2) wagę tłuszczu dyssekcyjnego wyrębów podstawowych i otrzymamy wyniki: 1) — 9,36 kg, 2) — 11,43 kg — to nie możemy twierdzić na pewno, że rzeczywiście różnią się one od siebie pod względem ilości tłuszczu, jaki otrzymano by z nich przy szczegółowej dyssekcji, gdyż różnica (11,43 — 9,36) = 2,07 kg jest mniejsza, niż podany w pierwszym wierszu tabeli przedział ufności dla wyników równania (2) — 3,77 kg. Jeżeli natomiast takie same wyniki otrzymalibyśmy przy obliczeniu np. średniej wagi tłuszczu dla grup liczących po 10 tuczników, to moglibyśmy już twierdzić z dużym prawdopodobieństwem, że rzeczywiście grupy te różnią się między sobą (różnica — 2,07 kg jest większa, niż przedział ufności — 1,79 kg).

Przedstawione wyniki badań prowadzonych w Instytucie Zootechniki wskazują, że posługując się prostymi środkami, na podstawie stale dokonywanych pomiarów i ważeń, uzyskiwać można stosunkowo ściśle informacje dotyczące jakości tuczników. Z wiadomości tych wyciągać można wnioski o dużym znaczeniu praktycznym, np. przez porównywanie dostaw z różnych terenów lub z różnych okresów czasu.

Badania nasze, jak już wspomniano, prowadzone były nad stosunkowo bardzo wyrównanymi tucznikami ze Stacji Kontroli. Pożądane byłoby ich powtórzenie na szerszym i bardziej zróżnicowanym wagowo materiale, jaki nadchodzi do bekoniarni, co pozwoliło by na dalsze udoskonalenie metod wyceny jakości i na lepsze przystosowanie ich do potrzeb praktyki.

Z doświadczeń zakładów mięsnych

WIĘCEJ TROSKI I ZROZUMIENIA DLA PRODUKCJI UBOCZNYCH ARTYKUŁÓW UBOJU

Systematyczne wykonywanie planów produkcyjnych, zadawalające uzyskiwanie i przekraczanie obowiązujących wskaźników wydajności, akumulacja zakładu produkcyjnego — to przejawy dobrze zrozumianej walki o wykonanie zadań Planu Sześcioletniego.

Przyjrzyjmy się bliżej, jak to wygląda na odcinku produkcji ubocznych artykułów uboju (jelita, gruczoły, krew, rogowizna, włosie, szczecina itp.) Stalinozrodzkiej Ekspozytury CZPMs w Bytomiu.

Pamiętamy przełomową chwilę dla przedmiotowego odcinka produkcji — 31. III. 52 r. kiedy to po długich analizach i przygotowaniach przystąpiono do podejmowania tej działalności przez CZPMs, od COPP „Bacutil”. Nadszedł moment oddawna oczekiwanych zmian, które radykalnie przeobraziły oblicze oraz kierunki dalszego rozwoju produkcji ubocznych artykułów uboju. Zdecydowana i śmiała decyzja stworzenia jednego ośrodka dyspozycyjnego dla omawianego odcinka produkcji prześcignęła oczekiwania najmielszych nawet optymistów. Zasada jednego gospodarza na zakładzie produkcyjnym okazała się jedynym słusznym rozwiązaniem poprzednich komplikacji organizacyjno-kompetencyjnych. Bezpośrednio po przejściu Zakłady Mięsne przystąpiły do szybkiego opanowywania nowego odcinka produkcji, w zależności od warunków lokalnych. Procedura wprowadzanych zmian oraz przejście „ze starego na nowe” ani na chwilę nie popsuły szyków pod nowym „szylde” pracujących załóg produkcyjnych (szlamiarzy, gruczalarzy itp.). Potwierdzeniem tego są wyniki osiągnięte w m-cu kwietniu ub. r., wcale niegorsze od wyników uzyskanych w m-cu poprzednim, w ramach b. przedsiębiorstwa „Bacutil”. Zaczął się okres nieoficjalnego współzawodnictwa międzyzakładowego na kilku odcinkach równocześnie. Obserwowaliśmy poważne zrywy i zmagania w przedmiocie kalibrowania jelit, zbiorów krwi, kaszlowania jelit itp. Większość zakładów przystąpiła do współzawodnictwa o maksymalną wydajność krwi, a ostatnio i jelit. Na wyniki nie czekaliśmy długo. Z każdym prawie że miesiącem były one lepsze, jakkolwiek w wielu wypadkach ciągle jeszcze niezadowalające.

Kilka cyfrowych wyników z okresu ostatnich m-cy ubiegłego roku i pierwszych m-cy bieżącego roku przedstawiają tabelki zamieszczone obok.

Trudno zaprzeczyć wyraźnej progresji osiągnięć, wynikającej z powyższych zestawień. Jedno jest pewne, a mianowicie to, że wszędzie tam, gdzie widoczny jest postęp w jakiegokolwiek formie — zawsze istnieć będą możliwości dla jego rozwoju. Stąd logiczny wniosek, że i na omawianym odcinku możliwości te, nie określone dotychczas żadną górną granicę, istnieją. Warto by się zatem zastanowić nad właściwym wykorzystaniem sprzyjających warunków, nad wynikającym z tego efektem gospodarczym w formie

produktu dodatkowego dla gospodarki narodowej.

Wszystkie analizy dotychczasowej gospodarki na odcinku produkcji ubocznych artykułów uboju w przemyśle mięsnym wykazują całkowitą akumulację tej działalności. Gdyby dodać do tego nieograniczone potrzeby innych gałęzi przemysłu, jak wędliniarskiego, farmaceutycznego, tłuszczowego, galanterijnego, szczecińskiego-szczotkarskiego, uтиlizacyjnego i wielu innych, na cały szereg artykułów stanowiących dla nich w wielu wypadkach wyłączną bazę surowcową, gdyby dodać do tego możliwości eksportowe (jelita, gruczoły, szczecina itd.) wówczas stanieny przed niezaprzeczalnym dowodem słuszności, przemawiającej za koniecznością maksymalnego rozwoju omawianego odcinka produkcji. Niestety w wielu jeszcze wypadkach spotyka się ludzi szczególnie w kierowniczym aparacie Zakładów Mięsnych, nie umiejących się przekonać do celowości produkcji ubocznych artykułów ubojowych, traktujących ten odcinek pracy jako ostatni i nawiasowy punkt swojego programu. Różne są przyczyny takiego ustosunkowania się do omawianego problemu. W jednym wypadku tkwią one w niedostatecznej znajomości przedmiotowej działalności (to co nieznane — to obce) w drugim, w braku należytej umiejętności rozróżnienia właściwej różnicy wartości między szynką, kiełbasą itp.

z jednej strony, a gruczołami, jelitami czy szczecina z drugiej. Gdyby współczynnik wartości gospodarczej kiełbasy czy szynki przyjąć nap. za 100 wówczas współczynnik wartości gruczołu czy jelita wahałby się gdzieś w granicach 0-5 (takie jest niestety ustosunkowanie się wielu jeszcze ludzi w przemyśle mięsnym do produkcji ub. art. ub.). Wyniki takiego wartościowania ważności zagadnień nie mogą być oczywiście budujące. Wypadki takie mają jednak miejsce na wielu jeszcze zakładach i w tym właśnie leży zasadnicze źródło przyczyn brakoróbstwa, reklamacji, marnotrawstwa, niezadowolenia załóg produkcyjnych i wielu, wielu innych.

Jakkolwiek nie ulega wątpliwości, że zrobiono na tym odcinku poważny krok naprzód to wiele pozostało jednak jeszcze do zrobienia. Wystarczy chociażby wspomnieć o kalibrowaniu jelit, od czego w znacznym stopniu zależy sprawność i zmniejszenie pracochłonności produkcji artykułów wędliniarskich. Wiele zakładów zrozumiało należycie potrzebę powszechnego kalibrowania oraz wynikające z tego dla zakładu korzyści, uzyskując wyniki maksymalne, wyrażające się procentem 100.

Nie brak jednak zakładów, których osiągnięcia na tym odcinku są b. nikome, a w wielu wypadkach żadne. Trudno znaleźć uzasadniający argument mogący moment ten usprawiedliwić.

Kalibrować można bowiem nawet w najbardziej prymitywnych warunkach, wszędzie tam, gdzie odpowiedzialnych za to ludzi cechuje silna wola walki

Procent kalibrowania jelit

Sortyment jelit	1952			1953			
	X	XI	XII	I	II	III	IV
O g ó ł e m	72,8	71,4	73,3	78,—	85,7	85,3	91,1
kiełbaśnice	82,8	83,2	79,3	88,1	87,7	85,4	90,7
wiankowe	59,9	59,4	61,1	70,8	80,5	85,5	94,2
bydłęce środkowe	56,6	60,8	58,—	70,5	80,6	85,1	93,6
baranie	51,1	60,—	42,7	50,6	62,8	81,7	83,6
końskie	—	—	—	—	—	—	72,8

Wskaźnik wydajności krwi w procentach wg. norm zatwierdzonych na 1953

K r e w	1952 rok			1953 rok			
	X	XI	XII	I	II	III	IV
wieprzowa	91,06	89,35	87,16	88,95	93,84	97,17	99,17
bydłęca	93,42	91,76	102,30	94,92	99,70	99,30	100,29
cielęca	98,36	93,70	93,44	95,51	103,21	103,89	103,48
barania	97,95	96,10	104,87	100,61	111,64	113,69	109,38
końska	98,90	89,23	93,03	95,96	92,77	98,05	99,84

z napotkanymi trudnościami, walki z przejawami oportunistycznego stosunku do wszelkich form nowatorstwa i racjonalizatorstwa, wreszcie walki o najwyższą wartość i jakość produkowanych artykułów. Warto tu jeszcze wspomnieć, że w wyniku kalibrowania wzrasta wartość jelit o ok. 0.10 zł. na każdym metrze bieżącym (w zależności od gatunku), z czego 60% to wartość akumulacyjna dla kalibrującego zakładu, dla gospodarki narodowej.

Wiele jest jeszcze innych momentów przemawiających za celowością należytego wartościowania omawianej dziedziny produkcji w przemyśle mięsny.

O WIĘKSZE ZATRUDNIENIE KOBIET W PRZEMYŚLE MIĘSNYM

Realizacja Planu 6-letniego wymaga stałego dopływu nowych kadr do przemysłu socjalistycznego. W 1952 r. przyrost zatrudnienia wyniósł prawie 350 tysięcy nowozatrudnionych. W tym samym roku przyrost ludzi w wieku zdolności do pracy wyniósł ok. 150 tysięcy. Co to oznacza? Oznacza to, że 200 tysięcy nowych pracowników weszło do przemysłu z rezerw niezaktywizowanej jeszcze wolnej siły roboczej. Jest bezsporne, że gros z tej liczby stanowią kobiety.

Franciszek Blinowski, Z-ca przew. PKPG — w swym referacie na X Plenum CRZZ (z którego to referatu podane są powyższe dane) powiedział: „taki charakter... rezerw zatrudnienia nakazuje:

— realizować niezbędny przyrost zatrudnienia w zakładach pracy przede wszystkim przez obsadzenie kobietami wszystkich nadających się do tego nowych stanowisk pracy.

— stanowiska robocze, gdzie pracują mężczyźni, obsadzać kobietami, by w ten sposób przesunąć mężczyzn na nowe stanowiska pracy, niedostępne z uwagi na swój charakter pracy dla kobiet.

W przemyśle mięsny zwiększanie liczby zatrudnionych kobiet jest nie tylko możliwe ale i konieczne, ponieważ:

- a) charakter pracy w wielu fazach produkcji przetwórstwa mięsnego jest całkowicie odpowiedni dla kobiet,
- b) ilość zatrudnionych kobiet w stosunku do możliwości jest jeszcze za mała, mimo wyraźnej poprawy w porównaniu z rokiem 1952,
- c) stale zwiększają się trudności z zatrudnieniem mężczyzn w przemyśle mięsny, które w miarę stałego i nieprzerwanego rozwoju przemysłu socjalistycznego wzmagają się,
- d) oportunistyczny stosunek niektórych kierowników zakładów mięsnych do zamiany męskiej siły roboczej na kobiecą, tam gdzie jest to tylko możliwe, zwiększa trudności ogólnopanstwowe na odcinku aktywizacji wszystkich rezerw siły roboczej.

Należy przypomnieć sobie, iż opory z zatrudnieniem kobiet w przemyśle mięsny w latach ubiegłych były zna-

momenty te warto by omówić przy najbliższej okazji na łamach tego miesięcznika. Czy to będzie problem kaszlowania jelit, walki o maksymalną wydajność jelit, krwi i gruczołów, czy wreszcie takie zagadnienie, jak wykorzystanie pecherzy zwierzęcych do produkcji wędliniarskiej. Pamiętajmy, że im szybciej przełamiemy konserwatywne ustosunkowanie się do powyższych problemów, tym wcześniej i łatwiej pokonamy piętrzące się jeszcze tu i ówdzie trudności.

Józef Boryczka

Ekspozytura CZPMs w Bytomiu

cznie większe, a pomimo tego kobiety stanowią coraz większy procent ogółu zatrudnionych.

W Ekspozyturze Stalinogrodzkiej w miesiącu kwietniu 1952 r. kobiety stanowiły 23,01% ogółu zatrudnionych, a w grupie przemysłowej 20,59%. W miesiącu kwietniu 1953 r. kobiety stanowiły już 31,74% ogółu zatrudnionych, a w grupie przemysłowej 32,22%.

Wydawać by się więc mogło, że zatrudnienie kobiet szło po najlepszej linii. Jest to jednak tylko pozorne. Okazuje się bowiem, że Bytomskie Zakłady Mięsne zatrudniają w grupie przemysłowej 43,78% kobiet, a Stalinogrodzkie Zakłady Mięsne tylko 35,09%, pomimo że ilościowy stosunek stanowisk pracy, które mogą być obsadzone przez kobiety jest wyższy w Zakładach Stalinogrodzkich. A są zakłady mięsne, w których kobiety stanowią 20, a nawet 14% załogi.

Drugim poważnym błędem jest zbyt mała ilość kobiet - fachowców. Jest to odcinek szczególnie zaniedbany. W Stalinogrodzkich Zakładach Mięsnych, przy produkcji wędlin fachowcami są tylko mężczyźni i nie ma tam ani jednej kobiety brakarza. W Bytomskich Zakładach Mięsnych, przy produkcji wędlin 75% obsady osobowej stanowią kobiety, przy etykietowaniu wędlin 92%, w pakowni szynki 88%, w szlamiarni 53%, przy produkcji konserw 61,0%, brakarzami jest 5 kobiet. Ale i w tych zakładach przy rozbiórce i trybowaniu mięsa kobiety stanowią bardzo niewielki odsetek, nie ma ani jednej kobiety magazyniera. Świadczy to o tym, iż możliwości dalszego zatrudnienia kobiet istnieją nadal tym bardziej, że kobiety zdobyły już w wielu pracach produkcyjnych prawo „obywatelstwa“ i mężczyźni — robotnicy nabierają coraz większego zaufania do pracy swych koleżanek. Majster trybowni Bytomskich Zakładów Mięsnych, ob. Mazur, zapytany o pracę kobiet w swym oddziale odpowiedział, że z ob. ob. Jędreka i Jaworek niewielu czeladników równać się może. Trzeba podkreślić, że są to jeszcze młode pracownice — niedawne sprzątaczk.

Wszystkie kobiety pracujące na samodzielnych stanowiskach twierdzą zgodnie, że są z tego bardzo zadowolone i chwilowe nawet odsyłanie ich do prac pomocniczych jest dla nich przykre.

Zadanie nasze polega teraz na tym, aby proces wzrastania liczby kobiet przyspieszyć, aby w każdym zakładzie proces ten dokonywał się planowo, a nie żywiołowo.

Trzeba więc w tym celu:

— szkolić więcej kobiet na kursach wewnątrzzakładowych i innych i dbać o to, aby każda z nich po przeszkoleniu była zatrudniana odpowiednio do nabytych kwalifikacji, przesuwając jednocześnie mężczyzn do innych prac, niedostępnych dla kobiet,

— otaczać większą niż dotychczas opieką kobiety fachowców pod względem warunków pracy i płacy,

— walczyć bezwzględnie i na każdym kroku z przeciwnikami powierzenia kobietom nowych stanowisk pracy, odpowiednich do ich sił fizycznych.

To jest plan minimum. Planem maksimum będzie zwiększenie ilości zatrudnionych kobiet w przemyśle mięsny do 40—45 ogółu zatrudnionych.

Waldemar Wiener

Zakłady Mięsne w Bytomiu

* * *

Przetwórnia Mięsna Nr 8 w Poznaniu, przystąpiła do realizowania Uchwały Prezydium Rządu z dnia 17 lipca 1952 r., w sprawie zwiększenia stanu zatrudnienia kobiet w gospodarce narodowej, jak również wytycznych VII Plenum KC PZPR, oraz Zarządzenia Nr 50 Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego z dnia 31.I. 1953 r.

W dniu 12 maja 1953 r. na posiedzeniu kolektywu Przetwórnii Mięsnej Nr 8 postanowiono zastąpić mężczyzn brakarzy najzdolniejszymi na odcinku zawodowym i społeczno-politycznym kobietami. Mężczyźni brakarze zostali skierowani na taśmę produkcyjną, na takie stanowiska, gdzie odczuwano braki nie dające się zastąpić kobietami. Kobiety przesunięte na brakarzy brały się bardzo sumiennie do wykonywania swych obowiązków i posiadają już obecnie duże osiągnięcia. Brakarki te otoczone są szczególną opieką ze strony pionu produkcyjnego, administracji, Podstawowej Organizacji Partyjnej PZPR, Rady Zakładowej, ZMP i w dalszym ciągu są szkolone przez najlepszych fachowców.

Kierownictwo Przetwórnii Mięsnej Nr 8 oraz organizacje Socjalno-Polityczne proszą Redakcję „Gospodarki Mięsnej“ o umieszczenie tej notatki, aby tym samym zachęcić do naśladownictwa inne zakłady pracy.

Rada Zakładowa

Przetwórnia Mięsnej Nr 8
w Poznaniu

Ruch racjonalizatorski w Stalinogrodzkich Zakładach Mięsnych

Zadanie planowania i kierowania ruchem racjonalizatorskim po linii produkcji rozpoczęliśmy od zaznajomienia załogi z całokształtem prac produkcyjnych zakładu oraz wskazania istniejących w produkcji trudności, które wymagają usunięcia.

Komórka Wynalazczości w porozumieniu z organizacjami politycznymi, związkowymi i kierownictwem zakładu oraz przy ich pomocy zapoznała załogę z całokształtem prac produkcyjnych wykorzystując do tego celu wszelkie zebrania, narady i odprawy produkcyjne. Na zebraniach tych dyskutowane i omawiane były trudności powstające w produkcji, które należałoby pokonać. Stawiane były przed załogą należycie określone i skonkretyzowane zadania najważniejszych zagadnień, od których w dużej mierze uzależnione jest wykonanie planu produkcyjnego tak ilościowo jak i jakościowo oraz dyskutowano nad trudnościami na jakie napotyka zakład w ich realizacji.

Następnym etapem w rozwoju ruchu wynalazczego było utworzenie Klubu Racjonalizacji i Techniki, który przez szeroko zakrojoną akcję propagandową, poprzez pogadanki i referaty daje dużą pomoc w realizacji wynalazczości pracowników, pomaga racjonalizatorom w opracowaniu projektów. Przez Klub prowadzimy poważną pracę propagandową mającą na celu wyjaśnienie istoty ruchu wynalazczego, jego znaczenie gospodarcze i polityczne oraz mobilizujemy w ruchu racjonalizatorskim jak największy procent załogi podnosząc ich kwalifikację zawodową.

Dalszym etapem w tematycznym kierowaniu ruchem wynalazczym na zakładzie było zastosowanie akcji ankietowej, przy pomocy której każdy pracownik dawał propozycję co można i trzeba usprawnić na jego stanowisku pracy. Zebranie i przedyskutowanie tychże ankiet w Klubie Racjonalizacji i Techniki było jednym z materiałów służących do opracowania oddolnej tematyki.

Po tak szeroko zakrojonej akcji propagandowej przystąpiliśmy do kolejnego opracowania tematyki.

Analizując poszczególne fazy produkcyjne i obecny stan uzgodniono tematykę opracowań dla poszczególnych działów i sekcji. Opracowany i sprezytywany zbiór tematów został podany do wiadomości całej załogę i doprowadzony do danego stanowiska pracy drogą biuletynu tematycznego, który jest stale dostępny w pewnych z góry ustalonych i wiadomych załogę miejscach, a więc w Komórcie Wynal., Klubie Racjon. i Techn., Radzie Zakł., Kom. Part., w świetlicy, jadalni i na poszczególnych oddziałach produkcyjnych, drogą sporządzenia plakatów propagan-

dowych, ogłoszeń w formie tablic oraz ulotek.

Poza biuletynem tematycznym o ważniejszych tematach piszemy w kącikach wynalazczości, gazetkach ściennych, umieszczając je w ruchliwych punktach zakładu i na miejscach, gdzie dane usprawnienie powinno być dokonane.

Załoga zapoznawana i zaznajamiana jest z tematyką na naradach roboczych, na zebraniach Klubu, zwoływanych specjalnie w tym celu konferencjach. Propagujemy również tematykę przez pojedyncze rozmowy z zainteresowanymi pracownikami (co daje najlepsze efekty) oraz przez radiowęzeł.

Liczba uczestników w zebraniach Klubu świadczy, że tak przygotowana akcja uświadamiająca daje należyte rezultaty.

Sprawa organizowania i rozwoju brygad racjonalizatorskich jest u nas na Zakładzie jeszcze w powijakach. Całkowity brak brygad w roku 52 tłumaczony może być po części brakiem sił fachowo-technicznych co spowodowało trudności w organizowaniu ich na zakładzie. Dopiero w tym roku sprawa ta znalazła należyty odzwierciedlenie i zrozumienie tak wśród załogi jak i kierownictwa Zakładu. Zrozumiano, że brygada wynalazcza stwarza dogodną platformę współpracy pracowników naukowych z robotnikami zakładu pracy. Świadczyć o tym może fakt, że w br. zawarta została umowa racjonalizatorska z czteroosobową brygadą inżynierino-robotniczą, której zakład powierzył usprawnienie obiegu amoniakalnego w sprężarce na hali targowej przez co otrzyma się równomierną wydajność kaloryczną i lepsze schłodzenie komór. Także w tym roku stworzona i zorganizowana została wieloosobowa brygada, której zadaniem jest wprowadzenie w życie zatwierdzonych projektów usprawnień.

Co do planu na przyszłość, to przede wszystkim chcemy postarać się o odpowiednie pomieszczenie dla K. R. i T., gdyż obecnie korzystamy z ogólnozakładowej świetlicy, która jest za szczupła i bardzo często zajęta.

Poza tym chcemy wyposażać Klub w odpowiednią literaturę techniczną i potrzebne przybory, zorganizować wymianę doświadczeń naszych racjonalizatorów z innymi zakładami, zorganizować wystawę prac i osiągnięć w kącik wynalazczości, wydawać stały biuletyn informacyjny, który by obrazował rozwój i osiągnięcia ruchu racjonalizatorskiego tak na naszym jak i na innych sąsiednich zakładach i był stale dostępny dla załogi.

Przeprowadzać stale konkursy wynalazczości jak również ściśle przestrzegać terminów a także dbać o jak

najszybsze zrealizowanie zgłaszanych projektów i ich zastosowanie. Tak wyglądały w najogólniejszych zarysach plan i wykonanie go w ujęciu tematycznym oraz kierunek pracy samej komórki. Rozpatrmy teraz wyniki do chwili obecnej. W roku 1952 rozpatrzono i przyznano wynagrodzenie za 23 pomysły racjonalizatorskie, których zastosowanie w produkcji przyniesie zakładom przeszło 120 tys. zł. oszczędności w stosunku rocznym a oto ważniejsze: usunięto dotychczasowe wąskie gardło przetwórci konserw przebudowując wędzarnie w wyniku czego przelotowość tychże w razie potrzeby zwiększa się dwukrotnie a nawet trzykrotnie, przy czym podniosła się sama jakość towaru. Usprawniono wyładunek surowca z samochodów chłodni do peklowni oraz przez drobną przeróbkę aparatu „Beisera“ zlikwidowano dotychczasowe wąskie gardło, zwiększając dwukrotnie ilość nastrzykiwanych szyniek. Przez wprowadzenie sztucznego ciągu kominowego uzyskano lepsze spalanie i wykorzystanie opału a także zwiększenie ilości ciepła, a tym samym pewność utrzymania wymaganego ciśnienia pary dla produkcji. Zastosowano metodę odpowietrzania wewnętrznych warstw ozorków eksportowych. Polepszone warunki higieniczne w warsztacie wędliniarskim przez skonstruowanie i zainstalowanie oddymnika z podmuchem gazowym oraz przez doprowadzenie dodatkowego źródła wody do hal produkcyjnych, zagwarantowano ciągłość produkcji i utrzymanie żądanej temperatury w chłodni a tym samym zlikwidowano dotychczasowe tak częste postoje maszyn chłodniczych z powodu braku wody.

Wprowadzenie i zastosowanie w produkcji powyższych pomysłów racjonalizatorskich przyspieszyło w dużym stopniu wykonanie planów produkcyjnych przy równoczesnym zmniejszeniu wysiłku pracownika i poprawieniu samych warunków pracy.

Plan za I kwartał br. zakłady wykonały w 136%. Zgłoszonych zostało do Zakł. Komórki Wynalazcz. 16 wniosków, z której to liczby 13 kompletnie opracowanych, łącznie z rysunkami po uprzednim zatwierdzeniu przez Zakł. Komisję Wynalazcz. przesłane zostało do Urzędu Patentowego.

Jest to duży wysiłek naszych pracowników, którzy w pełni zdają sobie sprawę, że swą pracą przyczyniają się do umocnienia pokoju, dalszego rozwoju gospodarczego i kulturalnego Polski Ludowej, przyspieszając budownictwo podstaw socjalizmu w naszym kraju.

Jan Skorek

Zakłady Mięsne w Stalinogrodzie

BEZPIECZEŃSTWO PRACY W ZAKŁADZIE MIĘSNYM

Niżej zamieszczone rysunki, jak również opisy warunków pracy, przedrukowane są z czasopisma radzieckiego „Miasnaja Industrija” *). Zainteresowanych odsyłamy do publikacji na temat bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach mięsnych zamieszczonych w naszym czasopiśmie **).

Człowiek, to największy skarb społeczeństwa i prawda ta, wynikająca z całej istoty ustroju radzieckiego, znajduje swój wyraz również na odcinku przemysłu mięsnego w ZSRR. Pracownicy kombinatów mięsnych korzystają z daleko idącej ochrony ich życia i zdrowia w czasie pracy, co zabezpieczone jest przez ustawodawstwo pracy i przepisy normujące te zagadnienia. Szeroko rozbudowana sieć opieki socjalno-bytowej pracowników i ich rodzin spełnia te same zadania. W projektach budowy kombinatów mięsnych różnych rozmiarów można obserwować jak daleko rozbudowana jest troska o człowieka pracy i nie ma zakładu mięsnego bez skweru, bez zieleńi, dba się o spokój, o to żeby robotnik oddychał świeżym, zdrowym powietrzem. Taki sam stan istnieje w działających zakładach mięsnych na terenie całego Związku Radzieckiego.

W naszym kraju ma miejsce ten sam proces rozwoju ustawodawstwa i praktyki. Z roku na rok rozwija się sieć jednostek bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu mięsnego, rośnie świadomość załóg i poszczególnych pracowników co do znaczenia tego zagadnienia. Nie można jednak twierdzić, aby były wykorzenione wszystkie pozostałości przekłętogo ustroju kapitalistycznego, co znajduje niedostatecznym docenianiu zagadnienia przez administrację tego czy innego zakładu, często też przez samych pracowników z powodu nieuświadamienia w zaniechaniu elementarnych obowiązków w tej dziedzinie. Aby ten stan uległ poprawie należy pamiętać, iż trzeba tu działać nieustannie

(36, 24 i 12 volt) dla oświetlenia przez uświadamianie, uświadamianie i jeszcze raz uświadamianie. Nieświadomość rzeczy to największy wróg, największe niebezpieczeństwo dla życia i zdrowia naszych pracowników.

Czasopismo cytowane na wstępie naszej notatki zwraca uwagę na charakterystyczne warunki pracy w zakładach przemysłu mięsnego. Specyfikę kombinatów mięsnych w zestawieniu z innymi zakładami przemysłowymi stanowi podwyższona wilgotność powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych, wilgotność podłóg, ścian, urządzeń, narzędzi, jak również zwilgotnienie izolacji, przewodów, zwójów, zasłon oraz ubrań i butów pracowników. Po wyższe warunki zwiększają niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym ludzi zatrudnionych w oddziałach zakładów mięsnych w razie nieprzestrzegania przez nich przepisów o bezpieczeństwie pracy.

W pewnych miejscach wilgoć pomieszczeń produkcyjnych zakładów mięsnych zawiera rozpuszczoną sól i różne substancje organiczne. Wilgoć ta, znajdująca się na podłodze, urządzeniach, butach i ubraniu robotników jest elektrolitem i w konsekwencji podwyższa przewodnictwo prądu elektrycznego, co zwiększa jeszcze niebezpieczeństwo dla pracowników oddziałów fabrycznych.

Działanie prądu elektrycznego na organizm ludzki wyraża się w różnych formach. Prąd porażający organizm powoduje zerwanie tkanek, oparzenia, jak również zmiany chemiczne we krwi i w innych substancjach organicznych znajdujących się w organizmie ludzkim. Ponadto powoduje on porażenie systemu nerwowego i wywołuje zjawisko paraliżu, w pierwszym rzędzie organów oddechowych.

Porażenie człowieka prądem elektrycznym zwykle doprowadza do bardzo ciężkiego urazu, a jeśli nie będą zastosowane natychmiastowe należyte środki pomocy dla cierpiącego może to spowodować jego śmierć.

Dlatego też każdy pracujący w zakładzie przemysłu mięsnego winien znać nie tylko przepisy

techniki bezpieczeństwa przy obsłudze urządzeń elektrycznych i bezwzględnie je stosować, lecz również winien być szczególnie ostrożny przy obchodzeniu się z motorami elektrycznymi, aparatami elektrycznymi, lampami i innymi urządzeniami, winien również być przygotowany do tego, aby móc udzielić we właściwym czasie skutecznej pomocy towarzyszowi pracy.

Wielkość prądu przebiegającego przez ciało człowieka, który się dotknął przewodów znajdujących się pod napięciem, zależy od wielkości napięcia prądu elektrycznego, oporu organizmu ludzkiego (wahającego się od 1 000 do 1 5000 omów), szczelności kontaktu i trwania dotknięcia.

Szczelność kontaktu, a w konsekwencji i niebezpieczeństwo zwiększa się w wyniku zwiększenia stopnia wilgotności z jej właściwościami przewodnictwa prądu. Wynika stąd, że prąd elektryczny zmienny w zakładach przemysłu mięsnego nawet przy napięciu wynoszącym 110 volt może przy przejściu przez organizm człowieka mieć przykładowo

$$\text{wielkość równająca się } \frac{100}{1000} = 0,11 \text{ ampera i być śmiertelnie niebezpieczny.}$$

Porażenie prądem elektrycznym całego organizmu człowieka nazywamy szokiem elektrycznym, a miejscowe zewnętrzne uszkodzenia — urazami elektrycznymi. Miejscowym zewnętrznym uszkodzeniom niekiedy towarzyszą uszkodzenia spowodowane upadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

CELEM osiągnięcia pozytywnych wyników w walce z nieszczęśliwymi wypadkami w zakładach przemysłu mięsnego, które mają miejsce w wyniku kontaktu człowieka z częściami przewodowymi prądu, należy w pierwszym rzędzie realizować następujące wskazania:

a) eliminowanie możliwości dotknięcia albo zbliżenia się człowieka do niebezpiecznego miejsca jak np. do części przewodów prądu będących pod napięciem (zamykające się drzwi, bariery, ogrodzenia itp.);

b) zastosowanie prądu elektrycznego o niższym napięciu

*) „Miasnaja Industrija” Nr 2, 1953 r.

**) „Gospodarka Mięsna” Nr 6, 1952 r., artykuł Zbigniewa Jelca pt. „Zapobieganie porażeniom prądem elektrycznym w zakładach mięsnych”.

niskich i wilgotnych pomieszczeń mieszczących aparatury niektórych kompresyjnych oddziałów fabrycznych, gdzie stosuje się jeszcze ochładzanie mieszanek soli i lodu, niskich piwnic oddziałów fabrycznych, gdzie odbywa się solenie skór i in.; przenośne lampy elektryczne winny być zasilane jedynie prądem elektrycznym o napięciu 24 volt;

c) dokonywanie dokładnej i okresowej kontroli stanu izolacji przewodów, stanu ochronnych urządzeń, uszczelnienia, ilości, stanu i stosowania środków ochronnych w postaci specjalnych kaloszy, butów, rękawiczek gumowych, izolacyjnych podstawek itp.;

d) zaopatrzenie personelu cechów elektrotechnicznych i monterów elektryków tych oddziałów w instrumenty z uchwytnymi izolowanymi;

e) dokonywanie niezwłocznego remontu i usuwanie uszkodzeń sieci elektrycznej oraz urządzeń elektrycznych;

f) wywieszanie w miejscach, gdzie jest to niezbędne, plakatów uprzedzających, jak również etykiet i sygnałów o grożącym niebezpieczeństwie;

g) szkolenie personelu oddziałów i monterów elektrotechnicznych w dziedzinie przepisów o technice bezpieczeństwa pracy, systematyczne sprawdzanie ich wiadomości i systematyczny instruktarz o środkach bezpieczeństwa robotników zakładu przemysłu mięsnego nadzorujących przewody elektryczne do maszyn i aparatury;

h) zaopatrzenie każdego miejsca pracy w instrukcje i przepisy o właściwej obsłudze przewodu elektrycznego danej maszyny lub aparatu.

ANALIZA warunków, w których miały miejsce w zakładach przemysłu mięsnego wypadki porażenia ludzi prądem elektrycznym mówi o tym, iż zawsze zdarzało to się ludziom niedostatecznie przeszkolonym lub przeinstruowanym w dziedzinie stosowania przepisów techniki bezpieczeństwa. Ale zdarza się też, że prąd poraża ludzi dobrze znających przepisy techniki bezpieczeństwa pracy przy urządzeniach elektrycznych, działających nawet w charakterze instruktorów, lecz

lekceważąco odnoszących się do przepisów o bezpieczeństwie pracy i nie przestrzegających ich stosowania.

O wiele rzadziej natomiast mają miejsce nieszczęśliwe wypadki z ludźmi, którzy nieoczekiwanie albo przypadkowo dostali się pod działanie prądu elektrycznego.

KIERUNKI przechodzenia prądu elektrycznego w organizmie i stopień niebezpieczeństwa w momencie dotknięcia się człowieka do przewodów lub części instalacji elektrycznych będących pod napięciem, ilustrują niżej podane rysunki:

Rys. 1: Człowiek dotknął się znajdującego się pod napięciem przewodu i „zamknął” sobą obwód prądu. W tym stanie rzeczy prąd elektryczny przepływa przez życiowo ważne ośrodki organizmu, co zawsze prowadzi do ciężkich porażań, a często i śmierci człowieka.



rys. 1

Rys. 2: Robotnik zastosował wymagane środki ostrożności, korzystając z podstawki izolującej, ale przy tym z nieostrożności czy nieświadomości rzeczy dotknął jednocześnie obiema rękami dwóch nieizolowanych przewodów znajdujących się pod napięciem i „zamknął” sobą dwa obwody prądu. Prąd elektryczny nie przebiega przez cały organizm człowieka, ale przepływa przez znaczną jego część, gdzie znajdują się ważne dla życia organy ciała. Człowiek ten ulegnie ciężkiemu urazowi, a może i umrze.

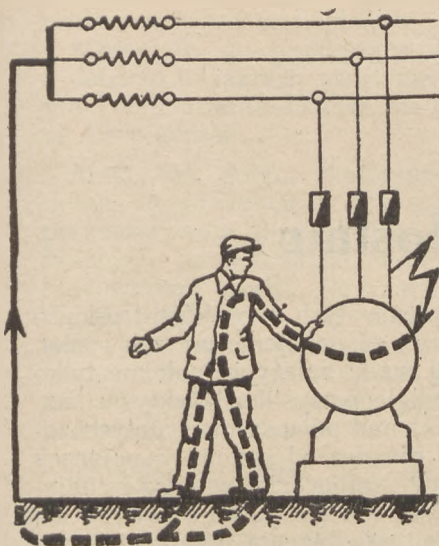


rys. 2

Rys. 3: Dwóch robotników, nie bacząc na obowiązujące środki ostrożności (bezpośrednio pracujący stoi na podstawce izolowanej i dotyka nieizolowanego przewodu jedną ręką, co dla niego jest całkowicie bezpieczne) przez niezajomość przepisów o technice bezpieczeństwa został porażony prądem, gdyż oddając narzędzie swemu pomocnikowi stojącemu na podłodze bez kaloszy, butów gumowych i bez rękawiczek gumowych zamknął sobą jeden obwód prądu. Prąd elektryczny u robotnika stojącego na izolowanej podstawce wywoła mniej silne porażenie organizmu niż u robotnika, który stoi na podłodze lub ziemi, u niego bowiem prąd przepływnie przez cały organizm.



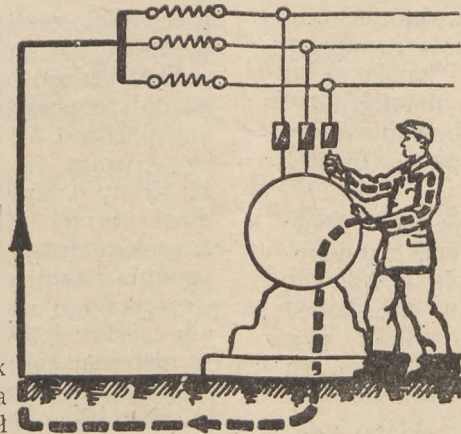
rys. 3



rys. 4

Rys. 4: Monter elektrotechnik chcąc ustalić stopień nagrzania motoru będącego w pracy dotknął jego korpusu gołą ręką, bez ochrony, nie wiedząc o tym, że motor jest uszkodzony (jedna faza zwojów dotyka do korpusu, wskutek czego korpus jest pod napięciem). Monter nie miał ochronnych butów, około motoru nie było chodnika gumowego, a na dodatek złego korpusu motoru elektrycznego po ustawieniu lub re-

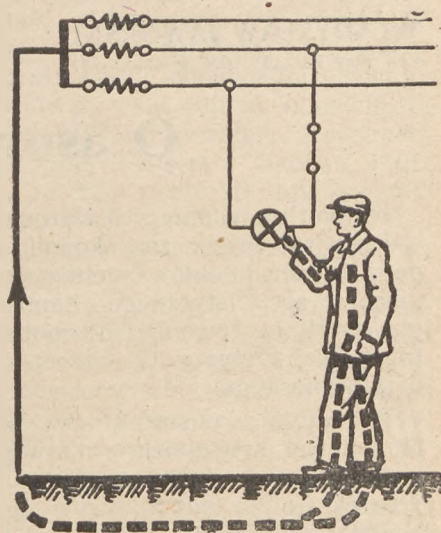
moncie nie był uziemiony. W wyniku nieprzestrzegania przepisów o bezpieczeństwie pracy monter elektrotechnik zamknął sobą obwód prądu i został porażony prądem elektrycznym. Prąd przeszedł przez najważniejsze narządy organizmu.



rys. 5

Rys. 5: Monter elektrotechnik naprawia albo kontroluje stan jednej części niewłączonego motoru. Monter był ostrożny i miał ochronne buty, lecz wolną ręką przypadkowo dotknął się korpusu i zamknął obwód prądu, wskutek

czego ważne narządy ciała zostały porażone prądem.



rys. 6

Rys. 6: Robotnik chciał zmienić zużytą żarówkę nie wyłączając jej z sieci, przy czym stał na podłodze bez ochronnych butów i nie użył izolacyjnej podstawki. Przy wykręcaniu żarówki przypadkiem dotknął jej nasady będącej pod napięciem. W wyniku tego postępowania robotnik zamknął sobą obwód prądu i uległ poważnemu porażeniu.

O postęp techniczny naszych zakładów mięsnych

Postęp techniczny naszych zakładów jest warunkiem sine qua non dla realizacji z powodzeniem planów gospodarczych. Wzrost wydajności pracy pracowników zakładów uzależniony jest w poważnej mierze od rozwoju postępu techniki, od unowocześniania i doskonalenia urządzeń technicznych przedsiębiorstw przemysłowych, obrotu itp. Prawda powyższa da się zastosować w całej rozciągłości do wszystkich przedsiębiorstw gospodarki mięsnej.

Duże normatywne znaczenie w tej sprawie ma przyjęta Uchwała Nr 394 Prezydium Rządu z dnia 30 maja br. w sprawie pogłębienia współpracy organów administracji gospodarczej ze stowarzyszeniami naukowo-technicznymi zrzeszonymi w Naczelnej Organi-

zacji Technicznej. W § 1 czytamy: „Kierownicy jednostek gospodarki uspołecznionej wszystkich szczebli organizacyjnych zobowiązani są do ścisłego współdziałania w zakresie rozwijania postępu w dziedzinie techniki i organizacji produkcji z organizacjami stowarzyszeń naukowo-technicznych zrzeszonych w NOT.”

Uchwała Prezydium Rządu przyczyni się do jeszcze silniejszego powiązania między administracją gospodarczą a NOT, wszędzie tam gdzie taka współpraca dotychczas miała miejsce i radykalnie zmieni niedopuszczalny stan braku współpracy, co miało również miejsce i na co niejednokrotnie narzekali zainteresowani, m. in. i w naszym czasopiśmie. Okaże to się bardzo owocne dla dalszego rozwoju akcji

współzawodnictwa pracy, dla usprawnienia pracy klubów racjonalizacji i techniki, jak również dla szeregu innych dziedzin naszej działalności.

Powiązaniem z Uchwałą Prezydium Rządu w sensie dania wyrazu wielkiej trosce naszych organów władzy ludowej o unowocześnienie warunków pracy w naszych zakładach przy jednoczesnej dbałości o ułatwienie pracy załogom pracowniczym, o zagwarantowanie im warunków bezpieczeństwa i higieny pracy, jest Rozporządzenie Ministrów Pracy i Opieki Społecznej oraz Zdrowia w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy ręcznym dźwiganiu i przenoszeniu ciężarów (Dz. U. P. R. L. Nr 22, poz. 89). Rozporządzenie zawiera przepisy ogólne i szczegółowe transportu ręcznego.

Handel mięsem i przetworami mięsnymi

WŁADYSŁAW JAWORSKI

Centralny Zarząd MHM w Warszawie

O asortymentowy plan dostaw

Jednym z zasadniczych warunków, które w trosce o coraz lepsze zaspokojenie stale rosnących potrzeb konsumentów spełnić musi każda organizacja socjalistycznego handlu detalicznego, jest asortymentowe ujęcie zapotrzebowania masy towarowej. Dotyczy to — rzecz jasna — również detalu mięsnego.

Wymagania konsumenta wyrażają się w ściśle określonych artykułach, a nie w grupach towarowych. Żąda on schabu, szynki, golonki, polędwicy, żeberka itp., a nie mięsa w ogóle, chce kupić kielbasę zwyczajną, cytrynową, gruzińską, myśliwską itp., a nie wędliny w ogóle. Żąda towaru dobrej jakości i w coraz większym wyborze.

Kierownik sklepu czy pracownik służby handlowej, który składałby swoje zamówienia tylko w grupach towarowych bez starannego wyszczególnienia asortymentów, złożyłby dowód lekceważącego stosunku do potrzeb i wymagań konsumenta. Wykażałby jednocześnie, że nie rozumie, lub rezygnuje z wykonania jednego z głównych zadań handlu socjalistycznego, tj. z aktywnego oddziaływania na dostawcę i producenta, w celu przystosowania produkcji i dostaw do potrzeb rynku.

Jest rzeczą oczywistą, że asortymentowe ujęcie zapotrzebowania masy towarowej wymaga gruntownej znajomości potrzeb konsumenta. System bonowy nie sprzyjał upowszechnianiu wśród pracowników Miejskiego Handlu Mięsem świadomości o potrzebie prowadzenia systematycznej analizy rynku. Po zniesieniu systemu bonowego na mocy Uchwały Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r. nastąpiła gruntowna zmiana na tym odcinku.

W drodze instruktażu i szkolenia zawodowego, na odprawach i naradach roboczych z udziałem aktywu gospodarczego, a zwłaszcza sklepowego, szeroko stawiane i omawiane są sprawy asortymentów i jakości towarów, sprawy braków i niedociągnięć w dostawach, sprawy niezaspokojonego popytu na poszczególne artykuły itp. Wzrasta aktywność przodujących sprzedawców, kierowników sklepów, pracowników aparatu handlowego i planistów w wysuwaniu żądań lepszego zaplanowania i lepszej realizacji dostaw, przystosowania jej do potrzeb i wymagań konsumenta. Coraz częściej i coraz aktywniej aparat ten potrafi korzystać z pomocy Wydziałów Handlu Prezydów Rad Narodowych w celu zabezpieczenia lepszego zaopatrzenia rynku. Coraz szerzej i głębiej toruje sobie drogę wśród przodujących pracowników MHM świadomość, o konieczności przezwyciężenia wciąż jeszcze pokutujących starych nawyków mechanicznego rozprowadzania towaru i obojętnego stosunku do wymagań konsumenta, o ko-

nieczności zastąpienia tych nawyków troską o wnikliwe poznanie i zaspokojenie potrzeb rynku.

Skuteczność tej walki zależy jednak nie tylko od dalszego wytrwałego wysiłku kolektywu każdej placówki MHM nad polepszeniem dotychczasowej pracy, lecz również od stopnia współpracy ze strony dostawcy. Najbardziej wnikliwa znajomość potrzeb rynku nie gwarantuje jeszcze ich zaspokojenia, jeżeli zamówienia detalu nie będą zgodnie z tymi potrzebami realizowane przez dostawcę. Jego sposób przyjmowania i realizowania asortymentowego zapotrzebowania detalu jest w niemniejszym stopniu niż dla detalu, problemem jego stosunku do potrzeb konsumenta.

Jak się kształtuje współpraca Zakładów Mięsnych z detalem na odcinku asortymentowego planowania i realizowania dostaw? Trzeba stwierdzić, że asortymentowe zapotrzebowanie jednostek Miejskiego Handlu Mięsem przy uzgadnianiu planów dostaw, nie zdobyły sobie jeszcze prawa obywatelstwa w nomenklaturze Zakładów Mięsnych. Detal żąda określonych gatunków mięsa w odpowiednich proporcjach, żąda uwzględnienia w planach mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego itd., a dostawca wciąż tylko mówi o mięsie w ogóle. I tak np. Warszawskie Zakłady Mięsne przy uzgadnianiu planów dostaw, deklarują tylko globalną ilość mięsa, nie podając nawet wartości. Jak w takich warunkach planować zaopatrzenie rynku? Jak ustawić plan? Jak mobilizować załogę do jego wykonania?

Nie tylko przy uzgodnieniach kwartalnych — nie mówiąc już o rocznych — brak jest ze strony Zakładów Mięsnych wiążących ustaleń asortymentowych jako podstawy planu. Brak ten występuje również w okresach miesięcznych, przy ustalaniu masy towarowej do rozdzielników Wydziałów Handlu Prezydów Rad Narodowych. W rezultacie, dostawy często nie są realizowane nawet w grupach towarowych i odbiegają w znacznym stopniu od rozdzielników.

W praktyce dostawca uwzględnia tylko zamówienia tygodniowe. Ich realizacja, jeżeli chodzi o strukturę asortymentową, odbiegając od rozdzielników miesięcznych, jest też zupełnie odrwana od planów jak i od kwartalnych i miesięcznych zapotrzebowań.

W tych warunkach, stopień zaspokojenia potrzeb rynku pod względem asortymentowym, jest w znacznej mierze wynikiem przypadku i żywiołowości. W momencie bowiem składania zamówień tygodniowych i ustalania harmonogramów dostaw, nie ma już wiele czasu na właściwe przygotowanie cykli produkcyjnych i na przystosowanie dostaw do potrzeb konsumentów pod względem asortymentów i jakości. Nie pozostaje wtedy już nic innego, jak tylko rozprowadzić na

rynku, możliwie najlepiej, to co dostawca daje i stwierdzić, że współpraca między produkcją a detalem w zakresie asortymentowego planowania i realizowania dostaw, nie wyszła jeszcze poza sferę życzeń.

Mała, jak dotąd, skuteczność oddziaływania detalu na produkcję w kierunku jej planowego przystosowania do potrzeb rynku, wpływa demobilizując na niektórych, mniej uświadomionych pracowników detalu. „Po co analizować rynek” — mówią niektórzy — „po co się tyle trudzić szczegółowymi zapotrzebowaniami, po co planować, skoro nasze zamówienia i tak nie są wykonywane, skoro plany — sobie, rozdzielniki — sobie, a dostawcy — sobie”?

Wniosek — rzecz oczywista — niesłuszny. Słuszny jest wniosek wręcz przeciwny.

Nie ma żadnych podstaw do twierdzenia, że przeszkody, które stoją na drodze planowego powiązania zapotrzebowania z jego realizacją, są nie do przezwyciężenia. Aktywna postawa aparatu detalu jest jednym z decydujących czynników, które mogą dopomóc produkcji w opanowaniu żywiołowości w jej pracy. Im wierniej, gruntowniej i wszechstronniej zapotrzebowania detalu odzwierciedlać będą potrzeby i wymagania konsumenta, tym skuteczniejszą stanowić będą pomoc dla dostawcy w usuwaniu przypadkowości w jego pracy i zastąpieniu jej planową obsługą rynku.

Analiza rynku i badania popytu konsumpcyjnego, winny być jeszcze bardziej pogłębione w oparciu o aktywniejszy niż dotychczas udział sklepów, jako ogniw stykających się bezpośrednio z konsumentem. Współpraca w tym zakresie między sklepami, służbą handlową i służbą planowania, winna być ujęta w zorganizowany system, oddziałujący nie tylko na produkcję, lecz również na spożycie.

Asortymentowe zapotrzebowania masy towarowej winny obejmować nie tylko artykuły cieszące się największym popytem i popularnością. Sezonowe wahania podaży powodują w pewnych okresach pojawienie się na rynku niektórych asortymentów w ilościach, przekraczających normalne zapotrzebowanie na te artykuły, jak np. mięsa cielecego. Podobne zjawiska mogą też występo-

wać w wyniku konieczności międzyrejonowego wyrównywania nadmiaru lub niedoboru masy towarowej oraz zastępowania jednych artykułów innymi artykułami, z korzyścią dla gospodarki ogólnonarodowej i dla konsumenta. Stąd ważne zadanie dla aparatu detalu odpowiedniego wpływania na kształtowanie się potrzeb konsumenta i na jego spożycie. Właściwy wybór asortymentów przy jednoczesnej dbałości o jakość i umiejętność obsługi, posiada często siłę przekonywania kupującego i usuwa uprzedzenia.

W oparciu o stałą i systematyczną pracę we wszystkich nakreślonych wyżej kierunkach, uzbrojony w dokładną znajomość potrzeb konsumenta, stawiając sprecyzowane żądania, aparat detalu będzie mógł coraz aktywniej pomagać produkcji w jej przystosowaniu się do planowego zaopatrywania rynku. Pomoc ta, cierpliwie, wytrwale i nieustępliwie przekazywana, będzie z pewnością przyjęta i wykorzystana dla dokonania niezbędnego przełomu w pracy aparatu produkcyjnego, dla właściwego ustawienia cykliów produkcyjnych, dla planowej organizacji przerzutów, dla zlikwidowania przypadkowości i żywiołowości w dostawach itp.

Dobłą zapowiedzią w tej mierze, jest głos przedstawiciela Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego na odbytej niedawno ogólnokrajowej naradzie służby kontroli technicznej, wskazujący na konieczność wewnątrzzakładowego planowania, jako na jedno z najważniejszych zadań, stojących w chwili obecnej przed aparatem produkcji.

Tak nakreślona współpraca między detalem a produkcją, na bazie obustronnego wysiłku, stworzy warunki, które sprawę asortymentowego planu dostaw i jego realizację, ze strefy życzeń sprowadzą na grunt rzeczywistości, dla dobra mas pracujących.

Bodźcem w tych wysiłkach dla kolektywu obu stron będzie też świadomość, że pozytywne wyniki tej pracy, służąc lepszemu zaspokojeniu potrzeb konsumenta, stanowić będą jednocześnie krok naprzód na drodze wypierania z gospodarki mięsnej szkodliwego pierwiastka żywiołowości, która sprzyja działalności wrogich elementów kapitalistycznych i spekulacyjnych na wsi i w mieście. Stanowić to będzie jednocześnie wkład w walce o pokój i Plan 6-letni.

ODGŁOSY KRYTYCZNE TERENU

Pomimo upływu kilku miesięcy od chwili wydania Instrukcji Nr 3 Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie jakości mięsa i jego przetworów oraz postępowania zapobiegającego pogorszeniu się ich jakości w obrocie, do dnia dzisiejszego Lubelskie Zakłady Mięsne, mimo znacznej poprawy swej pracy, wykazują jeszcze szereg niedociągnięć. I tak np. zakłady te nie dostarczyły odpowiednich skrzynek do transportowania towarów, a MHM powołując się na to, że obowiązkiem zakładów jest gospodarka opakowaniem, także nie stara się o nie, skutkiem czego część dostarczanego towaru do sklepów niejednokrotnie jest

pognieciona, połamana i zanieczyszczona. Ponadto brak odpowiednich skrzynek hamujących wpływa na sprawne rozłożenie towaru, co w okresie letnim powoduje obniżenie jakości towaru.

Niemniej ważnym jest wprowadzenie do sprzedaży pełnego asortymentu wędlin, czego niestety Lubelskie Zakłady Mięsne do dzisiaj nie mogą zrozumieć, ograniczając się do produkcji od 5 do 10 asortymentów, pomimo że od MHM otrzymują zamówienia na 15 do 25 asortymentów, które żądają konsumenci Lublina.

Władysław Jagieno
MHM w Lublinie

ERRATA

W nr. 8 br. naszego czasopisma wkraśl się błąd drukarski. Autorem artykułu p.t. „Z działalności MHM w Rzeszowie” na stronie 252 jest *Eleonora Werner*, co zostało uwidocznione w spisie treści, Nr. 8 bieżącego roku.

Obrót żywcem

FRANCISZEK RYBICKI

OPOZRz w Lublinie

Kilka uwag o skupie prosiąt

Skup większych ilości prosiąt i warchlaków oraz większe przerzuty tego rodzaju żywca na tereny deficytowe mają zasadnicze znaczenie.

Obrót prosiętami i warchlakami zamykał się dawniej w granicach powiatu, a najwyżej województwa, a rolnicy pokrywali swoje zapotrzebowanie w drodze wymiany sąsiedzkiej.

Z chwilą uruchomienia większych skupisk hodowlanych trzody chlewnej przez PGR, Spółdzielnie Produkcyjne, Zakłady Tuczyci Przemysłowego, Zakłady Żywienia Zbiorowego itp. powstała konieczność zapewnienia chlewni tych instytucji w stosunkowo krótkim czasie, ze względu na brak kwarantanników i obowiązujące przepisy sanitarno-weterynaryjne.

Odbiorcy wymienieni zapotrzebowują większe partie prosiąt i warchlaków, a prowadzące skup OPOZRz winno żadaną ilość dostarczyć w okresie przeciętnie 10-cio dniowym.

Na lubelszczyźnie skup prosiąt za pośrednictwem aparatu uspołecznionego został zapoczątkowany w r. 1948 i był prowadzony z dużym powodzeniem przez aparat b. Centrali Mięśnej.

Obecnie skup został jeszcze bardziej nasilony i OPOZRz kupuje wcale pokaźne ilości prosiąt i warchlaków.

Ponieważ większy obrót prosiętami jest prowadzony stosunkowo od niedawna, należałoby dotychczasowe doświadczenia z tego odcinka pracy przedyskutować i szereg momentów, wymagających uregulowania, ująć w przepisy tak ze strony Ministerstwa Skupu, jak i Ministerstwa Rolnictwa i Służby San.-Weterynaryjnej.

Zacznijmy od skupu, który pomimo wydanych przepisów i instrukcji (przeważnie przez b. Centralę Mięsną) regulujących ten odcinek pracy, odbywa się w prymitywnych warunkach, przeważnie na targowiskach zwyczajowych, gdzie rolnicy przywożą swoje nadwyżki i po zaspokojeniu zapotrzebowania miejscowego prosiętami o wadze niskiej (od 8 do 18 kg) — resztę sprzedają przedstawicielom naszych Oddziałów Powiatowych, prowadzących skup za pośrednictwem GS.

Centrala Rolnicza Spółdzielni słabo zainteresowała tym odcinkiem skupu swoje placówki terenowe (GS) i o ile są jeszcze wielkie braki w urządzeniu miejsc skupu zwierząt rzeźnych, to odcinek skupu prosiąt jest jeszcze bardziej zaniedbany.

Brakuje pomieszczeń, brakuje wag i obsługi itd. Ten stan rzeczy zmusza nasz aparat do zakupowania prosiąt bezpośrednio na samochody, do przetrzymywania zakupionego delikatnego towaru w prymitywnych warunkach, bądź też do rezygnowania z zakupu, co z kolei jest niedopuszczalne ze względu na duże zapotrzebowanie

Brak jest zainteresowania się sprawą obrotu prosiętami ze strony Służby Agronomiczno-Rolniczej, Rad Narodowych i Delegatów Ministerstwa Skupu.

Komisje Społeczne Nadzoru Spędów na odcinku skupu prosiąt zupełnie nie pracują, co należałoby uregulować przez wprowadzenie odpowiedniej poprawki do regulaminu i wydania w tej sprawie instrukcji przez CRS.

Nie jest dostatecznie uregulowana sprawa zakupu prosiąt za pośrednictwem Centrali Obrotu Zwierzętami Hodowanymi tak co do górnej granicy wagi jak co do ceny itp.

Z naszej strony niezbędne jest uregulowanie górnej granicy wagi dozwolonej w obrocie między rolnikami (45 czy 50 kg) oraz uregulowanie sprawy zakupu sztuk o wadze wyższej.

W obecnej chwili skup prosiąt prowadzony jest przeważnie z wolnego rynku, gdyż kontraktacja prosiąt, pomimo swej atrakcyjności i dobrych warunków nie zdaje dotychczas egzaminu z różnych przyczyn.

Personel skupujący prosięta wymaga fachowego przeszkolenia, a Oddziały Powiatowe wysyłają zazwyczaj słabo orientujących się pracowników i stąd też jest dużo wybrakowań przy odbiorze towaru.

Zakup prosiąt jest prowadzony nie we wszystkich powiatach, a to ze względu na zamknięcie niektórych powiatów przez Służbę San.-Wet. z powodu chorób zakaźnych. W tym miejscu należy się zastanowić, czy zamykanie powiatu w granicach administracyjnych spełnia zadanie zahamowania dalszego rozszerzania się choroby i zapobiega przeciekaniu nadwyżek prosiąt do powiatów sąsiednich na targi otwarte.

Ceny ustalane w powiecie i płacone rolnikowi nie zawsze odpowiadają cenom rynkowym i przeważnie są zawyżane bez żadnej analizy.

Sprawę ustalenia cen na prosięta użytkowe należałoby bardziej kontrolować, zaś ceny urzędowe na prosięta rzeźne — bezwzględnie podwyższyć, gdyż duża ilość prosiąt nie nadających się do chowu marnowana jest obecnie przez rolników.

Następnym mankamentem, który poważnie się odbija na hodowli macior i dostawie prosiąt jest niesystematyczny zakup prosiąt i warchlaków przez nasze Przedsiębiorstwo, które nie prowadzi zdejmowania nadwyżek tego towaru przez cały rok, a nasila zakup w okresie wiosennym.

Brak jest również powiązania w obrocie ze służbą Agronomiczno-Rolniczą przy rejestrowaniu macior i rozprowadzeniu przychowka.

Dotychczasowa rejestracja macior prowadzona po linii Rad Narodowych nie ma kontroli nad rozprowadzeniem prosiąt, które rolnik sprzedaje na własną rękę. Moim zdaniem winno to być

skoordynowane i część prosiąt winna trafić do naszego aparatu poprzez kontraktację.

Dalszym zagadnieniem, wymagającym szerszego naświetlenia i poprawienia warunków — to rozprowadzenie skupionej masy prosiąt i warchlaków oraz sam odbiór przez tuczarnie.

Po zaspokojeniu potrzeb miejscowych odbiorców, którzy nie nastręczają większych trudności, duża ilość prosiąt i warchlaków jest przerzucana do województw deficytowych, nieraz odległych o setki kilometrów.

Prosięta, które w tym okresie wymagają troskliwej opieki i odpowiednich warunków bytowania ze względu na młody wiek i wrażliwość, nie zawsze są odpowiednio gromadzone, przewożone, karmione itp.

Brak taboru samochodowego, odpowiednio urządnego do przerzutów, zmusza nasze przedsiębiorstwo do korzystania z przewozu taborom PKS, Spółdzielni Transportowych i furmanek konnych, nie zawsze odpowiednio przygotowanych i wydezynfekowanych.

Przewóz taborom kolejowym na dalsze odległości, szczególnie w okresach wczesnej wiosny i późnej jesieni jest ryzykowny ze względu na długi czas i nieodpowiednie warunki.

Prosięta po 2—4 dniach transportu przychodzą zaziębione i zagrypięne.

Moim zdaniem prosięta (szczególnie w okresie chłódów) winny być transportowane samochodami ciężarowymi, przygotowanymi do transportów odległych (do 300 km), odpowiednio dostosowanymi i zabezpieczonymi od zimna za pomocą mat słomianych.

Przy warunku odpowiedniego zabezpieczenia, nie wyklucza się możliwości przerzutów w okresie zimowym, przy łagodniejszej temperaturze na dalsze odległości — wagonami przy pociągach osobowych.

Naczelnym zadaniem aparatu skupującego musi być walka o zmniejszenie kosztów obrotu, ubytków, padnięć i wybrakowań. Dlatego, z gospodarczego punktu widzenia, dla uniknięcia nadmiernych strat, prosięta muszą być w jak naj-

krótszym czasie i w najlepszych warunkach dostarczone do odbiorcy.

W poszukiwaniu innych możliwości zmniejszenia strat, należy się zastanowić nad ulepszeniem transportu w obecnych warunkach i od strony zapewnienia na bazie i w drodze odpowiedniej karmy.

Nie powinien mieć miejsca brak mleka w proszku i otrąb pszennych szczególnie w okresie transportowania. Muszą być również przygotowane odpowiednie korytka, których brak jest w szeregu wagonów.

Również nie powinno mieć miejsca przenoszenie koryt z wagonu do wagonu, celem kolejnego zakarmiania.

Niedozwolone jest przechodzenie konwojentów z transportów żywca rzeźnego do wagonów z prosiętami, bo powoduje to zakażenie różycą i innymi chorobami.

Ostatnią sprawą, wymagającą uregulowania, jest sam odbiór prosiąt i warchlaków przez tuczarnie, który w różnych okręgach rozmaicie jest praktykowany.

W jednym wypadku decyduje kierownik tuczarni, dobierając sztuki według wielkości (różnych nie bierze), w innym odrzucane są sztuki nie posiadające długich ogonów itp.

Odbiór w obecności lekarzy wet. jest również stosowany do wymogów tuczarni odbierających.

Moim zdaniem komisja odbierająca winna przyjmować wszystkie sztuki nadające się do dalszego chowu, bez względu na specjalne wymagania poszczególnych tuczarni, względnie odbiorca powinien przy zamówieniu zastrzec sobie jaki towar chce mieć.

W ten sposób unikniemy stosowanych dotychczas nadmiernych wybrakowań i marnowania dobrego towaru, który po odrzuceniu jesteśmy zmuszeni kierować na rzeź.

Z omówionych powyżej zagadnień widzimy, że sprawy skupu i przerzutu prosiąt wymagają szeregu usprawnień, które winny przyczynić się do udoskonalenia tego odcinka pracy.

WSPÓŁPRACA ZAKŁADÓW MIĘSNYCH Z APARATEM SKUPU

Centralny Zarząd Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi jest prawie wyłącznym dostawcą zwierząt rzeźnych (z wyjątkiem bekonów) dla CZPMs. Współpracę na odcinku przyjmowania zwierząt rzeźnych regulują umowy, zarządzenia władz nadrzędnych oraz Monitor Polski z dn. 11.XI.1952 r. Zarządzenia te regulują w sposób wyraźny jakim warunkom winien odpowiadać żywiec rzeźny dostarczany przez CZOZRz dla przemysłu mięsnego. A jak jest w istocie rzeczy?

W roku 1952 Eksp. Woj. w Łodzi wraz z podległymi zakładami podjęła walkę o zwiększenie wskaźnika wydajności poubojowej. Przez wspólne odbyte narady pracowników Zakł. Mięś. i OPOZRz uregulowano wiele spraw, lecz istotnych, wpływających w dużej mierze na wydajność poubojową przy-

czym jak okarmianie i sztuki ciężarne, wyeliminować z obrotu nie udało się.

Szereg zarządzeń i instrukcji wynikających z porozumienia pomiędzy CZPMs a CZOZRz nie są w stanie usunąć przegięć krańcowo rozbieżnych, a mianowicie z jednej strony w walce z mankami (w transporcie i magazynach żywca), a z drugiej strony w walce o wydajność poubojową. Pracownicy OPOZRz starają się manko swoje wyrównać, a czym można je najłatwiej pokryć? — tylko paszą. Czy pasza będzie użyta racjonalnie czy mniej, to konwojenta, magazyniera mało obchodzi, on się z tego wyliczy, lecz z manka wykazanego w dokumentach w chwili przekazywania wytłumaczyć się jest trudniej, tym bardziej, że skup od chłopca na spędzie wykazuje iż zwierzęta są w zasadzie przekarmiane na-

gminnie. Producenci niewłaściwie uświadomieni starają się oszukiwać nabywcę. Stosowane przez referentów zakupu potrącenia na okarmienie przy zakupie nie są wystarczające, a szczególnie na bydło. Jeżeli jeszcze dodamy, że referenci skupu nie zawsze właściwie klasyfikują (jak to wykazują protokoły przyjęć i raporty uboju), klasyfikację żywca a szczególnie bydła trudno jest uchwycić jakąś miarą, decyduje tu praktyka (wprawa zawodowa). Rozbieżności przy ocenie sztuk nawet u wieloletnich fachowców istnieją i dopiero raport uboju wykazuje kto miał rację. Kontrolne uboje prowadzone przez CZPMs pozwalają klasyfikatorom na rzeźniach na kontrolę swojej pracy i podnoszenie tym samym swego poziomu zawodowego, natomiast referenci zakupu w terenie (na spédach) są pozbawieni tych możliwości, a występujące w ich klasyfikacji odchylenia są z reguły korzystne dla producentów, niekorzystne zaś dla CZPMs.

W roku bieżącym posiadamy wskaźniki wypracowane dla poszczególnych klas, które mobilizują klasyfikatorów ale tylko w CZPMs. Spory występujące na punktach przekazywania zwierząt rzeźnych nie zawsze rozstrzygane są obiektywnie. Wprowadzenie kolczowania wszystkich sztuk zwierząt rzeźnych pozwoliłoby na kontrolę na wszystkich etapach od początku do końca. Dyscyplina klasyfikacji, właściwe potrącenie na okarmienie przy sztukach okarmionych poważnie by zyskało na prawidłowej ocenie. Jednakże całkowitej gwarancji wyeliminowania istniejącego marnotrawstwa paszy jeszcze by nie uzyskano. Jeżeli przyjmujemy zupełnie skromnie tylko dla trzody chlewnej 1—1,5 kg paszy treściwej na sztukę, a dla bydła 3—4 kg jako przekarmienie, to znaczy zmarnowanej paszy, to dojdziemy do wniosku, że ilość paszy marnowanej obecnie w skali krajowej daje poważne ilości, sięgające setek i tysięcy ton rocznie. Ta ilość każe zastanowić się czy obecna

forma organizacyjna, obecny system i metoda obrona jest właściwa.

Na podstawie dotychczasowej praktyki stwierdza się, że należałoby wprowadzić rozliczanie się z OPOZRz na podstawie wagi bitej ciepłej. Jednocześnie należy dążyć do wprowadzenia takich form zakupu od producenta, by można było rozliczać się z nim na podstawie wagi bitej ciepłej, na początek przynajmniej w niektórych określonych formach skupu.

Pozwoli to na całkowitą eliminację marnotrawstwa paszy tak potrzebnej naszej gospodarce narodowej. Niewątpliwie będą trudności duże do pokonania, lecz poprzez właściwe ustawienie ceny nawet wyższej tzn. uwzględniającej wartość paszy, która obecnie marnuje się, państwo odniosłoby poważne korzyści, a producent zerwałby z tradycją oszukiwania aparatu skupu widząc również swoje osobiste korzyści.

Witold Skawiński

Eksp. Woj. CZPMs w Łodzi

O WŁAŚCIWĄ WSPÓŁPRACĘ JEDNOSTEK TUCZU PRZEMYSŁOWEGO Z APARATEM SKUPU ZWIERZĄT RZEŹNYCH

W wyniku rozwoju gospodarki socjalistycznej a tym samym konieczności pogłębienia wykonawstwa zadań, usamodzielniono dwa piony b. Centrali Mięśnej, a mianowicie Dział Handlowy i Dział Produkcji. Powstały dwa oddzielne przedsiębiorstwa — Wojewódzkie Przedsiębiorstwa Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi i Okręgowe Zakłady Tuczcu Przemysłowego.

Obydwa te piony gospodarki narodowej pozostały jednak nadal powiązane ze sobą na tak szerokiej płaszczyźnie, że współpraca tych przedsiębiorstw w dużej mierze decyduje po prostu o wykonywaniu zadań przez te przedsiębiorstwa, a w szczególności przez Okręgowe Zakłady Tuczcu Przemysłowego. Dlatego od postawienia tej współpracy na właściwej płaszczyźnie, jak to miało miejsce dawniej w ramach CM, w dużej mierze zależy ich dalszy rozwój, ich wykonywanie planów i zadań, co dla gospodarki mięsnej ma poważne znaczenie.

Dwie są zasadnicze płaszczyzny współpracy:

1) dostawa materiału wyjściowego do tuczarni,

2) zdjęcia tuczników na rzeź oraz materiału wybrakowanego, nie nadającego się do dalszego chowu.

Trzeba tu zaznaczyć, że przedsiębiorstwa obrotu jako partner znajdują się w lepszym położeniu, ale też z tego powodu muszą ponosić większą odpowiedzialność za tę współpracę. Są one generalnym dostawcą i odbiorcą całej produkcji zakładów tuczcu, a wiadomym jest przecież, że wpływ materiału wyjściowego na wyniki produkcji trzody jest bardzo duży i wynosi od 20 do 30%. Uświadomienie sobie przez pracowników skupujących prosięta tej decydującej roli swej pracy na rezultaty i wyniki pracy tuczarni winno pomóc im i zobowiązać do zwrotu jeszcze bardziej wnikliwej uwagi na jakość zakupowanych prosiąt, ich zdrowie i zdolność do tuczcu.

Rola aparatu skupu nie kończy się jednak na samym zakupie, a właściwie może dopiero rozpoczyna się najważniejsza czynność tego aparatu. Chodzi o przetrzymywanie prosiąt na tymczasowych bazach i przesyłkę ich do tuczarni. Z tym wiąże się wiele czynności jak: należyte zaopatrzenie prosiąt w żywność od chwili ich zakupu aż do czasu przekazania tuczarniom, odpowiednie szczepienia, kolczkowanie, zapewnienie im dostatecznej ilości dobrej wody, umiarkowane karmienie w czasie trwania podróży, zaopatrzenie wagonów i konwojentów w potrzebny sprzęt itp. Są to wszystko ważne czynności i zależnie od sposobu ich wykonania do tuczarni doprowadzony jest materiał zdrowy, rzeźki uodporniony i zabezpieczony przed chorobami zakaźnymi lub też w razie niedbalstwa tuczarnie otrzymują materiał wymęczony podróżą, osłabiony, osłabiony często z zaburzeniami przewodu pokarmowego, przeziębiony i zagrzybiony. Droga bowiem z chlewni rolnika, poprzez targowicę aż do tuczarni jest dla prosięcia daleka i warunki tej drogi odbijają się na jego zdrowiu i samopoczuciu.

W dalszej fazie następuje moment zetknięcia się pracy pracowników tych dwóch pionów — przejęcie materiału do tuczcu przez pracowników tuczarni od konwojentów obrotu. Winno to nastąpić możliwie szybko, sprawnie i spo-

kojnie. Prosiętom należy natychmiast zabezpieczyć jak najlepsze warunki, lekkie karmienie, pojenie, dobre legowiska, dużo słomy w kojach i bezwzględny spokój. Wazienie prosiąt winno odbywać się tak, by się nie męczyły, sprawnie i spokojnie. Po takim przyjęciu prosięta szybko przychodzą do siebie i okres znużenia podróżą szybko mija.

Tu jeszcze chciałbym podkreślić ważność pojenia prosiąt w czasie transportu wagonem. Prosięta przyzwyczajone są do picia wody, ale w warunkach domowych, wody względnie ciepłej, odstanej. W czasie transportu koleją, trwającego nierzadko kilka dni, pojenie jest konieczne, ale konwojenci mają jedynie do dyspozycji wodę z wodociągów na stacjach postojowych. Jest to woda zimna i danie takiej wody do picia z miejsca powoduje zaniechęcanie się prosiąt. Dlatego każdy wagon winien być zaopatrzony w jedną beczkę ok. 100-litrową do ocieplenia wody w ciepłej porze roku i dopiero taką wodą poić prosięta. Do tego celu mogą też dobrze służyć bańki od mleka. Odnosnie paszy, to wagony winny być zaopatrzone w otręby pszenne zmieszane z dobrą śrutą zbożową.

Sprawa przyjmowania tuczników z tuczarni przez powiatowe placówki obrotu, to też dziedzina, której trzeba poświęcić wiele uwagi. Tu pracownicy obrotu często zapominają, że są oni wykonawcami zadań społecznego aparatu. Chodzi o przekarmienia, a dalej i o koszty handlowe. Strona kupująca chciałaby tych kosztów mieć jak najmniej, zaś zjadający chciałby mieć jak najwyższą produkcję. Pogodzenie tych dwóch stanowisk musi nastąpić, a chodzi o to, by nastąpiło na platformie obiektywnej. Trafiają się jeszcze pracownicy obrotu, którzy chcieliby przechwytywać pracę tuczarni i usiłują uzyskać możliwie wysokie strącenie wagi tuczniaka na przekarmienie. Także niesumienni pracownicy tuczarni przekarmiają tuczniki przed zdaniem zaponinając, że jest to wysoce szkodliwe dla gospodarki społecznej.

W interesie tak pracowników obrotu jak i tuczni leży, by te nieporozumienia usuwać, by ściśle przestrzegać umów zawartych na szczeblu centralnym, które to umowy precyzują dokładnie warunki przyjęcia prosiąt i odbioru tuczników. Chodzi o utrzymanie nadal i wzmocnienie we wzajemnych stosunkach atmosfery pełnej wzajemnego zaufania i rzetelności, gdyż jedynie na tej podstawie będzie można zabezpieczyć dalszą współpracę i wzmoczyć zwiększenie produkcji mięsa celem szybszego wykonania Planu 6-letniego.

Władysław Masłowski

Okr. Zakł. Tuczcu Przem. w Bytomiu

UBÓJ GOSPODARCZY

Uchwała Rady Ministrów z dnia 23 maja 1953 r. reguluje ważne zagadnienie uboju gospodarczego, mającego duże znaczenie dla wielu dziedzin gospodarki mięsnej. Uchwała ta stwarza warunki po temu, aby ubój gospodarczy odbywał się w należytych warunkach sanitarno-higienicznych i weterynaryjnych oraz zapewnia

w ten sposób podniesienie jakości mięsa i tuszycz, jak również jakości skór surowych. Jednocześnie z tym zaistniały możliwości wykorzystania odpadków poubojowych pochodzących z tego uboju. W sumie wszystkie wyżej wymienione warunki mają wpływ na znaczną poprawę warunków opłacalności chowu zwierząt rzeźnych.

Uchwała Rady Ministrów z dnia 23 maja 1953 r. jest więc dalszym ogniwem w kompleksowej polityce gospodarczej naszej władzy ludowej, mającej swój wyraz w Uchwale Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 1953 r., która zapoczątkowała akcję walki o wysoką jakość wyrobów produkcji rolniczej i przemysłowej w dążeniu do poprawy warunków bytowych i materialnych ludności pracującej miast oraz wsi.

Pojęcie „ubój gospodarczy” uwzględnia zgodnie ze sformulowaniem § 1 Uchwały „ubój dokonywany na własne potrzeby producentów lub na sprzedaż nadwyżek mięsa pozostających po wykonaniu obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych”.

Ubój gospodarczy zwierząt rzeźnych jest dokonywany w rzeźniach publicznych, w rzeźniach przemysłowych oraz w gminnych punktach uboju gospodarczego, a może być ponadto dokonywany w gospodarstwach producentów zwierząt przez ruchome kolumny ubojowe lub przez producentów we własnym zakresie (§ 3).

Dużo uwagi zwraca Uchwała na rozbudowę gminnych punktów uboju gospodarczego. Do uruchomienia ich oraz prowadzenia powołana jest Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. Prezydium rad narodowych winny okazać gminnym spółdzielniom „Samopomoc Chłopska” pomoc przy organizowaniu gminnych punktów uboju gospodarczego, w szczególności przy uzyskaniu potrzebnych terenów, pomieszczeń i urządzeń. Prezydium po-

wiatowych rad narodowych decydują o tym czy gminne punkty uboju gospodarczego mogą być uruchomione, to jest czy odpowiadają potrzebom gospodarczym oraz wymaganym warunkom sanitarnym i technicznym.

Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” przy organizacji gminnych punktów skupu gospodarczego winna uwzględnić w pierwszej kolejności możliwość uruchamiania takich przy czynnych masarniach gminnych spółdzielni, posiadających miejsca uboju zwierząt rzeźnych, a ponadto może je uruchomić w pomieszczeniach nieczynnych rzeźni, nieczynnych masarni i innych pomieszczeniach nadających się do przystosowania w tym celu. Uwzględnia się również konieczność budowy nowych punktów uboju gospodarczego w tych miejscowościach, w których nie mogą one być uruchomione przez przystosowanie istniejących pomieszczeń.

Zakres czynności gminnych punktów uboju gospodarczego określony został w § 5. Gminne punkty uboju gospodarczego dokonują uboju zwierząt przez własny personel jak i używają odpłatnie pomieszczenia i sprzętu dla dokonywania uboju przez producentów zwierząt we własnym zakresie. Punkty te dokonują usługowo skórowania, rozbiórki i obróbki ubitych zwierząt.

W zależności od potrzeb mogą być również uruchomione ruchome kolumny dla dokonywania uboju gospodarczego w gminnych punktach nie posiadających stałego personelu ubojo-

wego oraz dla dokonywania uboju gospodarczego w gospodarstwach producentów na ich zlecenie, jak również czynności zleceń skórowania, rozbiórki i obróbki ubitych zwierząt.

Uchwała Rady Ministrów stworzyła warunki dla usprawnienia skupu skór surowych oraz zbioru odpadków poubojowych. Zarządzenie Ministra Przemysłu Lekkiego z dnia 10 czerwca br. w sprawie skupu skór surowych pochodzących z uboju gospodarczego nakreśla formy działania aparatu skupu skór surowych na tym nowym ważnym odcinku pracy. Warto podkreślenia m. in. są paragrafy zarządzenia o przeszkoleniu skórowaczy w celu zapewnienia prawidłowego zdejmowania i klasyfikowania skór. Zarządzenie Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego z dnia 23 maja br. ustala tryb postępowania przy skupie zaoferowanych odpadków poubojowych, jak jeliłta i żołądki cielęce, tłuszczy techniczne, rogowizna, sierść, szczecina i włosy.

Celem zapewnienia gminnym punktom uboju gospodarczego właściwej obsługi służby weterynaryjnej zostało wydane zarządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 27 czerwca br. Zarządzenie omawia sprawę wymagań sanitarno-weterynaryjnych w gminnych punktach uboju gospodarczego w zakresie urządzeń (wybór obiektu na punkt uboju gospodarczego, opis wymogów weterynaryjnych co do ubojni i jej wyposażenia, jak również do jeliłciarni). Zarządzenie zawiera również szereg przepisów porządkowych.

Tucz przemysłowy

Mgr Inż. STEFAN EJBESZYC

CZTP w Warszawie

Własna baza paszowa dla opasu bydła

Produkcja baz opasowych bydła zależna jest przede wszystkim od rodzaju i ilości pasz przydzielonych lub zakupionych. Dotychczasowa praktyka wykazała, że na odcinku zaopatrzenia baz opasowych w pasze istnieją poważne trudności, których w obecnym stanie nie można przezwyciężyć. Dlatego też nasuwa się konieczność szukania innych dróg dla zapewnienia bazom pasz w odpowiedniej ilości i jakości.

Jednym z takich wyjść byłoby przydzielenie bazom odpowiedniego arealu ziemi, jak to ma miejsce w Związku Radzieckim. W ZSRR rozwiązano sprawę przydziału ziemi zarządzeniem Rady Ministrów i KC WKP(b) „O zaopatrzeniu w produkty pochodzenia zwierzęcego”. W zarządzeniu tym podano między innymi: „dodatkowo przydzielić przedsiębiorstwu zajmującym się obrotem żywca i opasem bydła, w stałe użytkowanie, odpowiednią powierzchnię gruntów z funduszu ziemi”. Zarządzenie to stworzyło odpowiednie podstawy do prawidłowego zorganizowania bazy paszowej dla sowchozów i baz zajmujących się opasem.

N. W. Tópolew w pracy pt. „Opas bydła na wyłokach i wywarze” podaje, że na 1 stanowisko opasowe, produkujące w ciągu roku 3 sztuki bydła opasowego, potrzeba około 1 ha użytków rolnych. Zbiory siana, słomy i pasz treściwych wystarczą na pokrycie zapotrzebowania na pasze objęściowe suche i pasze treściwe, tym samym niezależnią bazy od kupna i transportu tych drogich pasz.

Również i w naszych warunkach należałoby uregulować powyższą sprawę przez wydanie odpowiedniego zarządzenia o przydzieleniu bazom użytków rolnych. Przydział ziemi niezależni bazy od zakupu siana i słomy, a częściowo nawet od pasz objęściowych suchych, a więc pasz drogiej i trudnych do transportu. Produkcja słomy, siana, zielonek i kiszzonek we własnym gospodarstwie, winna obniżyć koszty własne 1 kg przyrostu, wpłynąć korzystnie na równomierność produkcji, zwiększyć uzyskiwane przyrosty i obniżyć koszty własne zakładu produkcyjnego. W zależności od obszaru jakim dysponuje baza, może się ona całkowicie lub częściowo niezależnić od kupna i transportu pasz objęściowych.

Wzorując się na fachowej literaturze radzieckiej należałoby przydzielić na bazę liczącą 100 stanowisk około 80 ha użytków rolnych. Z obszaru tego będzie można wyprodukować dostateczną ilość zielonek, kiszonek, siana, słomy i sruł zbożowych na opasienie 400 sztuk bydła w 4 turnusach w ciągu roku. W zależności od ilości ziemi przydzielonej bazie opasowej produkować ona będzie mniejszą lub większą ilość pasz we własnym zakresie. Dla przykładu podaję dwa warianty.

I. 0,5 ha ZIEMI NA STANOWISKO

Licząc na jedną dorosłą sztukę bydła od czerwca do października, a więc w ciągu 140 dni po 40 kg zielonki dziennie — potrzeba około 56 q zielonki. W okresie od listopada do maja, a więc na 200 dni, potrzeba około 80 q kiszonki, którą sporządzi się z 84 q zielonki, licząc dziennie po 40 kg kiszonki, co odpowiada 42 kg zielonki. Z jednego pokosu można przeciętnie zebrać około 160 q zielonki. Licząc po dwa pokosy zielonki uzyskujemy z 1 ha około 320 q zielonki. Na jedno stanowisko produkujące 4 sztuki bydła potrzeba w ciągu roku około 140 q zielonki, co odpowiada zbiorowi z 0,43 ha. Doliczając do podanej wyżej powierzchni 0,07 ha ziemi na zbiór nasion, wystarczy na każde stanowisko 0,5 ha ziemi, a więc na bazę o 100 stanowiskach 50 ha ziemi.

Dla bydła dorosłego o wadze 350 kg w okresie właściwego opasu i przyroście dziennym od 0,8 do 1 kg potrzeba około 9 j.k.ows. i 560 g b. str. W 40 kg zielonki otrzymuje bydło dziennie około 5,9 j.k.ows. i 560 g b.str. Brakujące 3 j.k.ows. trzeba będzie uzupełnić paszami objętościowymi suchymi o małej zawartości białka strawnego, a więc 2 kg pulpy ziemniaczanej suchej i 1 kg słomy jarej (2 kg słomy z własnego gospodarstwa).

W okresie od listopada do maja, w dawce 40 kg kiszonki otrzymuje krowa około 6 j.k.ows. i 480 g b.str. Brakujące 3 j.k.ows. i 80 g b.str. można uzupełnić następującymi dawkami pasz:

- 1) 2 kg wysłodków suchych lub 20 kg świeżych, 2 kg słomy jarej (2 kg słomy z własnego gospodarstwa);
- 2) 20 litrów wywaru ziemniaczanego, 1 kg pulpy ziemniaczanej, 2 kg słomy jarej (2 kg słomy z własnego gospodarstwa).

Całoroczne zapotrzebowanie pasz pochodzących z poza obszaru bazy o 100 stanowiskach, produkującej 400 sztuk bydła opasowego rocznie, przedstawiać się będzie następująco: 28 ton pulpy ziemniaczanej suchej, 40 ton wysłodków suchych lub 400 ton świeżych, 54 tony słomy jarej, 68 ton słomy na ściółkę. Razem 190 ton paszy.

Ta sama baza, bez 50 ha użytków rolnych, dla wyprodukowania 400 sztuk bydła opasowego musi zakupić i przewieźć: 102 tony otrąb żytnich, 170 ton wysłodków buraczanych suchych lub 1700 ton świeżych, 34 tony pulpy ziemniaczanej suchej, 68 ton siana, 136 ton słomy jarej, 68 ton słomy na ściółkę. Razem 578 ton pasz.

II. 0,8 ha NA STANOWISKO

Przydział 80 ha użytków rolnych bazie o 100 stanowiskach, produkującej w ciągu roku w 4 turnusach 400 sztuk bydła opasowego, uniezależni ją całkowicie od kupna i transportu 54 ton słomy jarej i 68 ton słomy ozimej na ściółkę. Jeśli baza położona będzie w pobliżu cukrowni, produkującej świeże wysłodki, wówczas zapotrzebowanie na wysłodki wynosić będzie około 680 ton rocznie, w pobliżu zaś gorzelni około 680 ton świeżego wywaru ziemniaczanego rocznie. Odpadnie całkowicie zużycie drogich wysłodków suszonych i pulpy ziemniaczanej suchej. Użytki rolne zabezpieczą również inwentarz roboczy bazy w dostateczną ilość pasz.

Lokalizacja tych baz opasowych w ośrodkach rolnych, w pobliżu cukrowni lub gorzelni, stworzy idealne warunki dla opasu bydła i uniezależni całkowicie bazę od dowozu pasz z poza obszaru gospodarstwa.

Informacje, streszczenia, recenzje

Noty bibliograficzne

JERZY KOCHANOWSKI I ZBIGNIEW SŁUZEWSKI — LEKARZE WETERYNARYJNI, WALKA Z ZAKAŻENIEM MIĘSA W PRODUKCJI, WARSZAWA 1953 R. PANSTWOWE WYDAWNICTWA TECHNICZNE, str. 72.

Higiena mięsa jest tak ważnym zagadnieniem, od rozwiązania którego zależy poziom naszej produkcji i jej dochodowość, że należy na ten temat pisać i pisać. Sprawa higieny mięsa, to jest higieny zakładów, personelu, i produktu, nie jest jeszcze dostatecznie doceniana przez ogół pracowników zakładów. Z tego też powodu należy przyjąć z zadowoleniem ukazanie się publikacji cytowanej wyżej.

Autorzy w popularny sposób omówili bakteriologiczną stronę zagadnienia zakażenia mięsa (rozdz. I) — wskazali (w rozdz. II) na źródła i drogi zakażenia mięsa oraz podali

sposoby zapobiegania zakażeniu (m. in. omówili: surowiec rzeźny, pomieszczenia, urządzenia, maszyny i narzędzia, ubój i obróbkę wyrobów mięsnych, transport mięsa, magazynowanie i transport wyrobów mięsnych, wodę, przyprawy i osłonki, personel i jego higienę), III zaś rozdział poświęcili sposobom zwalczania zakażeń mięsa (działanie niskich i wysokich temperatur, suszenie mięsa, solenie i peklowanie mięsa, wędzenie mięsa). Ostatni rozdział broszury poświęcony jest sprawie unieszkodliwiania mięsa zakażonego. W postaci załącznika zamieszczone są wyjątki z Rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 10 grudnia 1936 r. o dozorze nad mięsem i przetworami.

Praca powyższa daje czytelnikowi szereg cennych wiadomości z dziedzin wyżej omawianych, należy jednak dążyć do tego, aby w dalszych opracowaniach na ten temat szerzej omawiano sposoby zwalczania zakażenia mię-

sa w samym zakładzie mięsny, aby pokazano co może i powinien czynić każdy robotnik ubojowy i inni pracownicy zakładów przetwórczych dla zmniejszenia strat i doskonalenia poziomu produkcji. Praca dydaktyczno-popularyzacyjna ma niewątpliwie duże znaczenie, ale powinniśmy temat ten przedstawić czytelnikowi w oparciu o wielkie doświadczenia zakładów produkcyjnych oraz wskazać na wkład i osiągnięcia ludzi pracy przy konkretnym rozwiązywaniu tych zagadnień.

MGR INŻ. JÓZEF GRZEGORZEWICZ, PODZIAŁ TUSZ ZWIERZĄT RZEŹNYCH, WARSZAWA, 1953 R. PANSTWOWE WYDAWNICTWA TECHNICZNE, str. 88.

W pracy tej omawiane są następujące zagadnienia: I. — Budowa ciała zwierząt rzeźnych (komórki, tkanki,

organa, układ kostny i stawowy, układ mięśniowy, tłuszcz, układ powłokowy i gruczoły mleczne, układ krwionośny, inne układy ciała). II. — Ogólne zasady technicznego podziału ciała zwierząt rzeźnych. III. — Podział tuszy wieprzowej (żywiec, tusze i półtusze wieprzowe, części zasadnicze półtuszy wieprzowej, tuszce wieprzowe nie wchodzące w skład półtuszy, elementy wieprzowe dla sklepów garmażeryjnych, elementy wieprzowe kulinarne, wieprzowina bez kości na przetwory z mięsa rozdrobnionego, podroby wieprzowe, jelita wieprzowe, krew wieprzowa, niejadalne produkty uboczne z uboju świń). Podobnie do podziału tuszy wieprzowej ujęte są rozdziały o podziale tuszy bydlęcej, cielęcej, baraniej i końskiej.

Należy podkreślić na korzyść pracy, że aczkolwiek skromna w rozmiarach zawiera ona wiele rysunków i wykresów oraz sporo ciekawych tablic.

BOLESŁAW WOJTOWICZ, OBOWIĄZKOWE DOSTAWY, WARSZAWA, 1953 r., WYDAWNICTWO PRAWNICZE, str. 80.

Praca powyższa zawiera systematyczny, popularny wykład przepisów prawnych o obowiązkowych dostawach zbóż, zwierząt rzeźnych, ziemniaków i mleka, według stanu na dzień 24 czerwca 1953 r.

Na wstępie autor wyjaśnia istotę i cel obowiązkowych dostaw w systemie gospodarczym Polskiej Ludowej oraz ich znaczenie jako wkładu chłopstwa w dzieło uprzemysłowienia kraju i budownictwa socjalistycznego.

W dalszych rozdziałach pracy autor omawia kolejno przepisy dotyczące obowiązkowych dostaw poszczególnych rodzajów produktów rolnych i hodowlanych; w każdym rozdziale mowa jest o sposobie ustalania obowiązkowych dostaw od różnych rodzajów gospodarstw, o zwolnieniach i ulgach, terminach i warunkach dostaw i o zamiennikach. Praca zawiera ponadto liczne tabele i przykłady.

ANTONI ŻEBRACKI, BADANIA NAD WARTOŚCIĄ PRAKTYCZNYCH METOD USUWANIA POPĘDU PŁCIOWEGO U LOCH, LUBLIN 1953 r., NAKŁADEM UNIwersytetu MARIII CURIE-SKŁODOWSKIEJ str. 120.

Autor rozprawy naukowej na temat wyżej omawiany, kier. Kliniki Położniczej Wydziału Weterynaryjnego UMCS, Zast. Prof. Dr A. Żebracki, już w szeregu publikacji, m. in. w naszym czasopiśmie i w Medycynie Weterynaryjnej, rozwinął swój punkt widzenia na zagadnienie trzebienia loch w ogóle oraz zajął się wieloma doniosłymi sprawami praktyki. W pracy wyżej omawianej autor wyczerpująco i systematycznie przedstawił dorobek naukowców na tym polu. Zainteresowanym odda ta praca duże usługi. Z korzyścią przejrzą spis bibliograficzny zawierający 51 pozycji.

Praca zawiera streszczenia w języku rosyjskim i angielskim.

Wiadomości ze świata

STARA BARANINA I RYCERZE „WOLNOŚCI” HANDLU

W ostatnim czasie znowu rozgorzała walka o tzw. „wolność handlu” na terenie Zjednoczonego Królestwa. Rycerzami tej walki są... właściciele sklepów mięsnych, którzy rozwinęli akcję w parlamencie angielskim, w prasie i na zebraniach, przesłali nawet depeszę do Premiera Churchila, w której czytamy o zagrożeniu „brytyjskiej demokracji” jeżeli nie nastąpi zmiana stanu rzeczy. W organie fachowym „The Meat Trades Journal and Cattle Salesman's Gazette” z lipca br. czytamy o zjazdach i konferencjach organizowanych w całym kraju przeciwko „dyktaturze”, „zanikowi wolności” itd. itp.

Czytelnicy nasi na pewno są ciekawi tła tej walki między kupcami mięsnymi a rządem konserwatywnym. Właściciele sklepów mięsnych podkreślają zresztą na konferencjach, że ich „sentymenty” są raczej po stronie partii konserwatywnej, jest to zrozumiałe, bo dla posiadacza nie ma nic świętszego ponad jego interesy materialne, a gdy grozi mu uszczuplenie zysków czy też utrudnienie techniki handlu, wszczyna wielki ruch w imię różnych haseł. „Demokracja”, „wolność” — znacznie przyjemniej jest ubierać się w togi obrońców niż mówić o szlingach i o obawie przed stratami pieniężnymi...

Kupcy mięśni są niezadowoleni z przydziału mięsa przez Ministerstwo Aprowizacji dla celów zaopatrzenia ludności, protestują szczególnie ostro przeciwko przydziałom baraniny i zbyt tłustej wieprzowiny, na które to artykuły nie ma chętnych amatorów wśród kupujących. Ministerstwo Aprowizacji tłumaczy tę decyzję tym, że dopóki trwa system racjonowania mięsa — na marginesie niech wolno będzie podkreślić, że Ministerstwo Aprowizacji

nie chce się wiązać żadnymi obietnicami co do sprawy kiedy ten system będzie zarzucony, a to z tytułu niewystarczającej ilości mięsa do rozdziału, obliczając brak na około 400.000 ton — podział musi objąć wszystkie rodzaje i gatunki importowanego mięsa. Ministerstwo podkreśliło przy tym, że zmuszone będzie wyciągnąć konsekwencje w stosunku do tych, którzy odmówią przyjęcia pewnych rodzajów z rozdzielnika mięsa.

Ciekawe jednak jest wysłuchać opinii strony przeciwnej. W parlamencie angielskim przemawiał na ten temat poseł Royle, który stwierdził, że jakość baraniny przeznaczonej dla ludności jest niska, nic więc też dziwnego, że konsumenci odmawiają przyjęcia tego towaru. Wybuch wojny w Korei — powiedział Mr Royle — spowodował zwiększenie cen na różne surowce, między innymi na wełnę, w wyniku czego zmniejszył się znacznie eksport baraniny z Australii i Nowej Zelandii, który dopiero teraz ponownie wzrósł i dlatego mamy do czynienia z towarem mało wartościowym. „Są to stare babki” — stwierdził mówca. Humorystyczny rysunek, zamieszczony w tymże czasopiśmie przedstawiający dwie, rozmawiające ze sobą, stare owce i zaopatrzone tytułem „Pogwarki starych babek” oraz dialogiem: „...„Moja droga” — mówi pierwsza — słyszałaś, że rzeźnicy nas nie chcą”, na co druga odpowiada: „ja ich zupełnie dobrze rozumiem” — ma ilustrować fakty cytowane przez mówcę. Mówcy również krytykowali Ministerstwo w związku ze zbyt wysokimi cenami ustalonymi na te artykuły w sprzedaży detalicznej i wskazywali na poważną dysproporcję między cenami zakupu i sprzedaży.

Ministerstwo Aprowizacji zdecydowało się obniżyć cenę tej baraniny o 3 d. za 1 lb., podnosząc jednocześnie cenę wołowiny o 1,5 d. za 1 lb, ale na razie, sądząc z odgłosów prasy facho-

wej, trwa walka między rządem wielkiego kapitału, który zmuszony jest sytuacją zniechęcać swych zwolenników, swych niewątpliwych wyborców, nie mając innej rady, a właścicielami sklepów, którzy występują w roli obrońców interesów konsumenta, bo... muszą obronić własne interesy. Nie przeszkadza to wielu z nich w praktykowaniu procedurów oszukiwaczy w stosunku do tychże konsumentów, o czym mówią procesy sądowe za produkowanie i puszczenie w obieg, wbrew obowiązującym przepisom, wędlin o małej zawartości mięsa lub za inne falsyfikaty (por. np. różne notatki prasowe w czasopiśmie „The British Food Journal”).

O WOLNOŚĆ WYZYSKU MAS KONSUMENCKICH W USA

G.R. Palen, redaktor czasopisma amerykańskiego „Meat Merchandising”, wystosował list otwarty do Prezydenta Stanów Zjednoczonych, D. Eisenhowera, z apelem o zniesienie polityki kontroli państwowej w handlu mięsem, o zmianę stanu, w którym znalazł się ten handel i który, wg określenia Palena, jest „na wpół niewolniczy i na wpół wolny”.

Biedacy! Chodzi im o to, by właśnie oni uzyskali pełną i znaną wolność działania, a konsumenci, masy pracownicze kraju wpadły w pełną niewolę. Taki podział byłby już dla nich zupełnie rozsądny. Nawet tak słaby czynnik jak tzw. „kontrola” administracji amerykańskiej jest krępujący dla tych żarłocznych rekinów w pogoni za nieskrępowanym zbijaniem kiesy kosztem konsumenta, kosztem robotników i farmerów.

(Wg „Meat Merchandising”
styczeń 1953 r.)

...I W ANGLII

Koledzy Mr Palena w Wielkiej Brytanii śpiewają tę samą piosenkę o walorach wolności handlu, modlą się o to, aby nie było żadnych ograniczeń swobody przy skupie żywca, tak pod względem ilości jak i jakości oraz rodzaju, aby również nie było żadnych ograniczeń cen sprzedaży mięsa w detalu, co podkreślają ze szczególną mocą. Organizacje zawodowe przemysłowców i handlowców z branży mięsnej rozwijają energiczną działalność przeciwko wszelkim próbom regulowania tej sprawy innymi drogami, jak np. poprzez opracowanie planu produkcji żywca w metropolii itp. Rząd konserwatystów jest oczywiście całym swym sercem po stronie kupców, ale sytuacja Anglii w dziedzinie zaopatrzenia jest zbyt ciężka, aby można było obecnie rozwiązać sprawę zniesienia reglamentacji czy też zniesienia kontroli rynku. Jako dowód ciężkiej sytuacji w tej materii niech świadczy fakt, iż ogłoszono jako wielkie osiągnięcie dodanie do tygodniowej racji mięsnej przydziału wartości jednej penni angielskiej (równoznacznej z naszymi kilkoma groszami). Prasa angielska drukuje na wpół ironiczne notatki pod tytułem „Ślicznie dziękuję!”, gdzie autor pisze w ten sposób: „...powinieniem jeszcze komentować zwiększenie racji mięsnej, ale cóż można powiedzieć o podwyżce przydziału mięsa wartości jednej penni poza tym, że zwiększa indywidualną rację o 1/2 uncji i to nie całkowicie. Oh! zapomnielibym prawie — zawsze to lepiej niż zniżka racji”.

(Wg „Meat Marketing”, luty 1953 r.)

STRUKTURA HANDLU ŚWIATOWEGO MIĘSEM W 1951 R.

Obroty międzynarodowe mięsem kształtują się w 1951 r. jako 1/2 w stosunku do obrotów okresu przedwojennego (1938 r.). Obroty wołowiną spadły do połowy poziomu obrotów w latach przedwojennych, również obroty baraniną wykazują spadek w zestawieniu z okresem przedwojennym. Wzrosły natomiast obroty wieprzowiną, jednakże wzrost eksportu bekonu z krajów europejskich nie może kompensować spadku wywozu z Kanady, co daje w efekcie zmniejszenie obrotów o ok. 35% w stosunku do 1938 r. Obroty konserwami mięsnymi były również niższe niż przed wojną i pomimo wzrostu wywozu z krajów europejskich kształtowały się na 2/3 obrotów przedwojennych.

(Wg „Food Manufacture” Nr 1, 1953 r.)

ZWIĘKSZENIE WYWOZU MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH Z WIEPRZOWINY Z HOLANDII DO ANGLII

Wg wiadomości prasowych ma być w II półroczu 1953 zwiększony wywóz mięsa i przetworów mięsnych z wieprzowiny z Holandii do Wielkiej Brytanii o 7.500 ton.

W zestawieniu z rokiem ubiegłym, gdy eksport holenderski mięsa i przetworów mięsnych wykazał wyraźny spadek, wywóz w roku bieżącym kształtuje się na poziomie wyższym niż w 1952 r. o 5%.

Ogółem wywóz ten wyniesie w 1953 r. 36.000 ton.

(Wg „Food Manufacture” z dn. 1.VIII.1953 r.)

ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI ANGLII W MIĘSO W 1952 R.

Na zapytanie posła do parlamentu Sir I. Fräsera co do wysokości poziomu dystrybucji mięsa w Anglii w 1952 r., udzielono w parlamencie angielskim informacji, z których wynika, że rozprowadzona w Zjednoczonym Królestwie w 1952 r. ilość mięsa i artykułów ubocznych wynosiła ok. 83% ilości mięsa rozprowadzonego w 1950 r.

Przewodniczący organizacji zawodowej rzeźników, Squire, podkreślił w przemówieniu wygłoszonym w Taunton, że poziom spożycia mięsa w 1952 r. był poza 1951 r. najniższym w porównaniu ze spożyciem w jakimkolwiek innym roku. W stosunku do 1939 r. poziom spożycia mięsa przez Anglików w 1952 r. wynosił zaledwie ok. 67%.

(Wg „The Meat Trades Journal” luty 1953 r.)

OGRANICZENIE WYWOZU BYDLA Z MEKSYKU

Prasa amerykańska podaje, że rząd meksykański w celu zabezpieczenia pokrycia potrzeb wewnętrznych postanowił ograniczyć ilość sztuk bydła przeznaczonego do wywozu do 400 tysięcy sztuk.

(Wg „Meat Trades Journal and Cattle Salesman's Gazette”, luty 1953 r.)

WARUNKI PRENUMERATY na rok 1954

Zamówienia na prenumeratę GOSPODARKI MIĘSNEJ na rok 1954 będą realizowane na warunkach pełnych przedpłat.

Wszystkie zamówienia i przedpłaty na rok 1954 należy kierować bezpośrednio lub przez swoich listonoszy do urzędów pocztowych w nieprzekraczalnym terminie do dnia 10 grudnia 1953 r.

Jedynie instytucje, urzędy i przedsiębiorstwa zamawiające prenumeratę dla podległych jednostek wg rozdzielnika i opłacające ją z kredytów centralnych mogą zamówienia kierować bezpośrednio do PPK „Ruch” nie później jednak jak do dnia 1 listopada 1953 r. Zamówienie na prenumeratę roczną należy w tym wypadku sporządzić w dwóch egzemplarzach podając tytuł zamawianego czasopisma, ilość egzemplarzy, cenę prenumeraty rocznej oraz ogólną sumę całego zamówienia. Zamówienie to należy złożyć w Centralnej Ekspedycji PPK „Ruch”, Warszawa, ul. Srebrna 12.

PPK „Ruch” po sprawdzeniu zamówienia, potwierdzi na kopii do dnia 20 listopada 1953 r. przyjęcie prenumeraty do realizacji, podając ostateczną sumę należności, którą należy uregulować do dnia 10 grudnia 1953 r. Ze względu na to, że PPK „Ruch” nie będzie wystawiało faktury, potwierdzenie zamówienia posłuży za podstawę do uregulowania należności.

Prenumeratę opłacać można wyłącznie na przyszłe okresy kalendarzowe. Numery wsteczne nie będą dostarczane.

Wpłaty ani korespondencje w sprawie prenumeraty czasopism nie należy kierować do Polskich Wydawnictw Gospodarczych ani do poszczególnych redakcji, gdyż wszelkie sprawy związane z prenumeratą załatwiają jedynie listonosze, urzędy pocztowe i PPK „Ruch”.

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

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 376/53 z dnia 11.8.53 r. Podp. do druku dnia 9.IX.53 r. Druk ukończono dnia 16.IX.53 r. Objętość 4 ark. druk. 5 ark. wyd. Pap. sat. kl. VII 60 gr. Form. 61×86.

Zakł. Graf. i Wydawn. Dom Słowa Polskiego, Warszawa, pl. Kazimierza Wielkiego. Zam. 4147/c. Nakład 5384. 4-B-19847

<u>PRZETWÓRSTWO MIĘSNE</u>	Str.
Prof. Mgr Inż. Kazimierz Markiewicz	— Zadanie chłodnictwa w dziedzinie przechowywania mięsa . . . 225
Mgr Mieczysław Stępiński	— Normy techniczne załadowania mięsa i przetworów mięsnych w chłodniach składowych 228
Inż. Władysław Poszepeczyński	— Zasady normowania w przetwórstwie wędliniarskim . . . 230
Mgr Inż. Witold Buchwald	— Uwagi o realizacji planu małej mechanizacji w przemyśle mięs- nym 233
<u>Z Prac Zakładów Naukowo-badawczych</u>	
Z. Prof. Dr Wincenty Pezacki	— Zasady kontroli sprawności technicznej bekoniarni 235
Dr Edmund Prost	— Analiza bakteriologiczna konserw mięsnych 238
<u>Z Doświadczeń Przemysłu Mięsnego w ZSRR</u>	
W. Dyklop (ZSRR)	— Metoda dwukrotnej sterylizacji konserw mięsnych 239
A. Barmasz (ZSRR)	— Noty z czasopiśmiennictwa ZSRR , 242
* * *	
Inż. A. Czujanow (ZSRR)	— Z pracy kombinatu mięsnego im. Mikojana w Moskwie . . . 243
Roln. Dypl. Marian Misztal	— Uczmy się z doświadczeń radzieckiego przemysłu mięsnego . . 244
<u>Z doświadczeń zakładów mięsnych</u>	
Benedykt Zacharski	— Bekoniaki 246
Lek. wet. Sylwester Wnenk	— Walczmy ze stratami w transporcie żywca i obróbce tusz . . 247
Mgr Bolesław Malec	— Z pracy Zakładów Mięsnych w Jarosławiu 248
Jan Więckowski	— Podniesienie jakości produkcji konserw mięsnych w Zakładach Mięsnych w Lublinie 249
Inż. Stanisław Wojas	— Próby mechanizacji czynności pracochłonnych w Zakładach Mięsnych w Dębicy 250
Dr Inż. Antoni Rutkowski	— Współpraca nauki i praktyki w przemyśle mięsnym 259
<u>HANDEL MIĘSEM I PRZETWORAMI MIĘSNYMI</u>	
Mgr Lucjan Świętnicki	— Działalność Stalinogrodzkiego Okr. Przeds. Miejskiego Handlu Mięsem 251
Eleonora Werner	— Z działalności MHM w Rzeszowie 252
<u>OBRÓT ŻYWCEM</u>	
Tomasz Okaliński	— Rola i przyszłość baz zbiorczych na Śląsku 253
Eugeniusz Kutrowski	— Współpraca na odcinku skupu żywca między Stalinogrodzkim Przedsiębiorstwem Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi a Centralą Rolniczo-Spółdzielczą 254
<u>TUCZ PRZEMYSŁOWY</u>	
Feliks Strzeszewski	— Współzawodnictwo w służbie finansowej CZTP 255
Marian Wójcik	

KONKURS

W celu podniesienia poziomu ideologicznego i zawodowego czasopism wydawanych przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze oraz nawiązania ścisłego kontaktu redakcji z czytelnikami ogłaszamy konkurs na najtrafniejsze wypowiedzi, dotyczące tematyki czasopism oraz organizacji czytelnictwa prasy gospodarczej w zakładach pracy.

Podajemy niżej pytania, na które należy nadesłać odpowiedzi:

1. Czy czasopismo pomaga Wam w Waszej pracy zawodowej i na czym ta pomoc polega? (w miarę możliwości podać przykłady)
2. Co należałoby zrobić ażeby zwiększyć przydatność czasopisma?
 - a) czy wprowadzić nowe działy i jakie?
 - b) czy rozszerzyć tematykę istniejących działów i w jakim kierunku?
 - c) z jakich działów lub z jakiego rodzaju artykułów należałoby zrezygnować?
3. Czy materiały zamieszczane w czasopiśmie są opracowywane dostatecznie jasno i przystępnie? (podać przykłady)
4. Jakie macie jeszcze uwagi, które Waszym zdaniem powinny być uwzględnione przez redakcję w jej dalszej pracy?
5. Jak zorganizować czytelnictwo w zakładzie pracy, aby każdy numer czasopisma gospodarczego był czytany przez jak największą ilość pracowników?

Konkurs dotyczy następujących czasopism:

Drobna Wytwórczość
Ekonomika i Organizacja Pracy
Finanse
Gazeta Handlowa
Gospodarka Górnicza
Gospodarka Materiałowa
GOSPODARKA MIĘSNA
Gospodarka Planowa
Gospodarka Rybna

Gospodarka Zbożowa
Inwestycje i Budownictwo
Miasto
Przegląd Jajczarsko-Drobiarski
Przegląd Mleczarski
Przegląd Piekarniczy
Przegląd Pożarniczy
Przegląd Ustawodawstwa
Gospodarczego

Przegląd Ubezpieczeń Społecznych
Przegląd Zagadnień Socjalnych
Postęp Krawiecki
Rachunkowość
Rzemieślnik
Strażak
Życie Gospodarcze
Życie Inwalidy
Żywnienie Zbiorowe

KONKURS

ma wielkie znaczenie dla dalszego rozwoju naszych czasopism, dlatego też czytelnicy powinni wziąć w nim jak najszerzy udział, nadsyłając odpowiedzi dotyczące jednego lub kilku czasopism, w zależności od osobistych zainteresowań. Ze względów technicznych, w razie objęcia uwagami kilku czasopism, dla każdego z nich odpowiedzi należy podać na oddzielnym arkuszu i nadesłać łącznie w jednej kopercie.

TERMIN ZAMKNIĘCIA KONKURSU 15 LISTOPADA 1953 ROKU

Odpowiedzi należy nadsyłać na adres: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE — WARSZAWA ulica HOŻA Nr 35 z podaniem nazwiska, imienia i adresu oraz zakładu pracy i wykonywanej funkcji.

Dla uczestników konkursu przewidziane są następujące

NAGRODY

**Pierwsza nagroda 1000 zł cztery drugie nagrody po 500 zł
osiem trzecich nagród po 300 zł i 50 nagród książkowych**

ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU NASTĄPI DO DNIA 31 GRUDNIA BR.

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

