

GOSPODARKA

mięsna

Rok VI

Warszawa, lipiec 1954

Nr 7

S P I S T R E Ś C I

		Str.
<u>PRZEMYSŁ MIĘSNY</u>		
Prof. dr Wincenty Pezacki	— Walczymy o obniżkę kosztów własnych	189
Tadeusz Klimczak	— Mechanizacja produkcji przemysłu mięsnego w Polsce Ludowej	193
Prof. dr D. J. Tilgner	— Kontraktacja i skup bekonów w okresie 10-lecia	197
Mgr inż. Czesław Tederko	— O rewizję podstaw produkcyjności	201
Roln. dypl. Marian Misztal	— Stan lokalizacji przemysłu mięsnego w Polsce	203
Inż. Władysław Kowalski i Stanisław Kryński	— Dziesięć lat produkcji rzeźnianej w Polsce Ludowej	207
Inż. Kazimierz Góra	— Zakładowe umowy zbiorowe w przemyśle mięsnym	210
	— Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym	212
<u>ŻYWIEC RZEŹNY</u>		
Mgr Bohdan Jarema	— System skupu zwierząt rzeźnych	215
Henryk Sabliński	— O podniesienie produkcji zwierzęcej w woj. gdańskim	217
<u>HANDEL MIĘSEM</u>		
Henryk Karasiński	— Z problemów służby towaroznawczej MHM	220
<u>RECENZJE, STRESZCZENIA, BIBLIOGRAFIA</u>		
—	— O rozwój przemysłu mięsnego na podstawach naukowych	222
P. S.	— Rola techniki w przemyśle mięsnym	223
—	— Wędzenie mięsa przed zamrożeniem	224
M. K.	— Badanie zwierząt rzeźnych na nosicielstwo pałeczek Salmonella	224
—	— Wody ściekowe w rzeźniach	224
Lek. wet. Mariusz Kocot	— Warunki sanitarne i higiena procesów technologicznych w przemyśle spożywczym	225
<u>WIADOMOŚCI BIEŻĄCE</u>		
J. K.	— Ministerstwo Skupu — Krajowa Narada Ministerstwa Skupu	225
M. L.	— Centralny Zarząd Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi	225
Józef Wolski	— Ministerstwo Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego — Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego	226
Mgr inż. Witold Ostrowski	— Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie	226
Mgr Marian Miąg	— 7-lecie Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie	227
Roman Głowicki	— Centralny Zarząd Przemysłu Chłodniczego	227
Gustaw Biedrzycki	— Centralny Zarząd Przetwórstwa Odpadków Zwierzęcych i Roślinnych	227
Zofia Majewska	— Centralny Zarząd Tuczki Przemysłowego	228
P. S.	— Ministerstwo Handlu Wewnętrznego — Centralny Zarząd Miejskiego Handlu Mięsem	228
—	— Kronika Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego — Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	III okł.
—	— Książką dla przemysłu mięsnego	IV okł.

GOSPODARKA *mięsna*

MIESIĘCZNIK

ROK VI

WARSZAWA, LIPIEC 1954

Nr 7

Walczymy o obniżkę kosztów własnych

Przemówienie Ob. Wicepremiera inż. T. Gedego w dyskusji na Krajowej Naradzie Aktywu partyjno-gospodarczego pracowników przemysłu mięsnego w dniu 2.VI. 1954 r.

T o w a r z y s z e.

Oceniając wyniki pracy w roku 1953, trzeba stwierdzić, że przemysł mięsny ma pewne osiągnięcia, do których można zaliczyć: wykonanie ze znaczną nadwyżką planu produkcji, rozszerzenie asortymentów produkcji, uzyskanie wyższych wskaźników wydajności pracy, wzmocnienie opieki nad przejmowanym żywcem, jego magazynowaniem, przybliżenie produkcji do określonych recepturami wskaźników, większą gospodarność artykułami ubocznymi uboju oraz realizację planu akumulacji.

Doświadczenia roku ubiegłego wykazały, że załogi zakładów, doceniając doniosłość zadań jakie przed nimi zostały postawione, potrafiły zmobilizować się zwłaszcza w okresie wzmożonych ubojów w listopadzie i grudniu 1953 r., w akcji podniesienia jakości przetworów mięsnych i poprawy jakości produkcji eksportowej.

W okresie tym został wzbogacony asortyment konserw mięsno-podrobowych, konserw mięsno-jarzynowych w szkle i gotowych potraw mrożonych.

Podane osiągnięcia w przemyśle mięsnym nie mogą jednak przysłaniać poważnych braków i niedociągnięć, jakie miały miejsce w roku 1953, a które na niektórych odcinkach pogłębiły się w pierwszych miesiącach br.

Podstawowym niedociągnięciem roku 1953 było niewykonanie zaplanowanej w przemyśle mięs-

nym obniżki kosztów własnych; nie osiągnięto zaplanowanej obniżki kosztów własnych o 1,4%, a nawet przekroczono je w porównaniu do roku poprzedniego o 1%, przy czym niewykonanie ponadplanowej akumulacji wyniosło ok. 350 mil. zł. Jeśli weźmiemy pod uwagę, że wielkość tej sumy jest niewiele niższa od sumy preliminowanej na inwestycje w całym resorcie przemysłu mięsnego i mleczarskiego na rok 1953, zdamy sobie sprawę jak poważne i wielkie straty przyczyniliśmy naszej gospodarce narodowej.

W roku 1953 nie zostały wykonane podstawowe wskaźniki techniczno-ekonomiczne. Nie osiągnięto wskaźników wydajności poubojowych o 0,2% w trzodzie, 0,27% w bydle, wydajności produkcji wędlin i wyrobów wędliniarskich, planowanej ilości kaszanek, przekroczono nakłady kosztów materiałowych oraz koszty wydziałowe i osobowe.

I kwartał 1954 roku wskazuje na to, że szereg zakładów i ekspozytur nie tylko nie wyciągnął właściwych wniosków, nie zgłębił przyczyn i źródeł, z których wypłynęły niedociągnięcia przeszkadzające wydobywaniu zaplanowanej akumulacji, ale stan ten pogłębił, pogorszył, bez przejawu głębszej troski o realizację podstawowych wskaźników na odcinku walki o obniżkę kosztów własnych.

Niewykonanie planu w pierwszych miesiącach roku bieżącego, niewykonanie planu uboju może w pewnym stopniu usprawiedliwić miniony okres, ale nie znajduje się dostatecznej podstawy do wytłumaczenia takich pozycji, jak niewykonanie planu produkcji bekonów, szynek, wyrobów węg-

dliniarskich, które pomimo niewykonania dostaw posiadały realne podstawy wykonania ich w 100%.

Załamanie planów przemysłu mięsnego w bieżącym roku na przestrzeni 5 m-cy, niemal na wszystkich odcinkach, niewykonanie wskaźników techniczno-ekonomicznych przez wiele zakładów, pogarszająca się jakość przetworów w niektórych ekspozyturach — wskazuje, że w przemyśle mięsnym nie nastąpiło przestawienie sił i środków, o których mówił Tow. Bierut na II Zjeździe PZPR. Centralny Zarząd w tym okresie nie pomógł zakładom w dostatecznym stopniu, nie wykazał pełnej i zdecydowanej woli walki, nie przejawiał dostatecznej opieki i troski o wyniki gospodarki w zakładach.

Do wykonania uchwał II Zjazdu nie wystarczy tylko deklaratywne ich aprobowanie, a konieczny jest olbrzymi wysiłek organizacyjny, który dopiero pozwoli wykorzystać zapal i twórczą energię klasy robotniczej.

Najważniejszym zagadnieniem, które musi stać się w centrum uwagi wszystkich pracowników przemysłu mięsnego, to sprawa obniżki kosztów własnych. Wskaźnik obniżki kosztów własnych, to najbardziej syntetyczny, to najbardziej miarodajny wskaźnik charakteryzujący działalność każdego zakładu, każdego przedsiębiorstwa.

Dzisiaj nie może dyrektor zakładu czy ekspozytury chwalić się tylko ilością wykonanej produkcji, musi przede wszystkim wskaźnikami obniżki kosztów własnych udowodnić dobrą pracę prowadzonego przez siebie przedsiębiorstwa.

Walka o obniżkę kosztów, to nieodłączna część programu wytyczonego przez II Zjazd. Bez osiągnięcia obniżki kosztów własnych w przemyśle, obrocie towarowym, bez obniżenia kosztów administracji, nie może być mowy o wykonaniu podstawowego zadania jakim jest szybsze podniesienie poziomu życiowego mas pracujących.

Trzeba sobie zdać sprawę, że Uchwała II Zjazdu PZPR stawia wyraźnie na lata 1954—1955 zadania wygospodarowania w ramach obniżki kosztów w skali kraju ponad 20 miliardów zł, co w zestawieniu z 10 miliardami zł, które dały dwie obniżki cen, świadczy o poważnym wpływie jaki ma obniżka kosztów na dalsze podwyższenie stopy życiowej mas pracujących.

Musimy dalej zdecydowanie bić się o to, ażeby produkcja nasza była z dniem każdym coraz lepsza, tańsza, o wysokiej wartości odżywczej. Jest to długotrwała walka na szerokim froncie z marnotrawstwem surowca podstawowego i pomocniczego do produkcji, to walka z wszelkiego rodzaju mankami, niedociągnięciami w procesach pro-

dukcji, brakiem pełnej opieki i troski, o powierzony sobie sprzęt produkcyjny, to walka z przestawami, walka zmierzająca do pełnego zwycięstwa, oparta o nasze długoletnie doświadczenie na odcinku gospodarowania, oparta o przebogata inicjatywę mas pracujących w naszym przemyśle mięsnym.

Przystępując do walki o obniżkę kosztów, trzeba się zastanowić jak tę walkę prowadzić. Trzeba poznać dokładnie wszystkie elementy kosztów własnych, przeanalizować dotychczasową gospodarkę w poszczególnych zakładach, skoncentrować swoją działalność operatywną i kontrolną na najbardziej zagrożonych odcinkach, które w danym zakładzie wyrzucić mogą poważny wpływ na obniżkę kosztów własnych.

W przemyśle mięsnym walka o obniżkę kosztów powinna się skoncentrować na najbardziej zagrożonych trzech ogniwach:

1) najracjonalniejszego wykorzystania surowca i odpadków — walki o wysoką wydajność produkcyjną, walki z mankami;

2) pełnego wykonania planów produkcyjnych z jednoczesną i ciągłą walką o podnoszenie jakości tejże produkcji i wzbogacenie asortymentu;

3) stałego podnoszenia wydajności pracy przez lepszą jej organizację i przez jej mechanizację.

Na tych trzech frontach robotnicy, majstrowie, personel inż.-techniczny, finansowo-księgowy, kierowniczy, w oparciu o Organizację Partyjną i Radę Zakładową, powinni prowadzić zdecydowaną walkę o obniżkę kosztów własnych w przemyśle mięsnym.

Trzeba prowadzić z całą bezwzględnością walkę o właściwe i oszczędne wykorzystanie surowca, walkę o wydajności poubojowe. W roku ubiegłym straty wskutek niewykonanych wydajności poubojowych wyniosły w przemyśle mięsnym 2000 ton mięsa, wartości ok. 40 mil. zł.

Trzeba walczyć o przestrzeganie norm zużycia i receptur oraz wydajności produkcyjnych.

Doświadczenie czechosłowackiego przemysłu mięsnego wykazuje, że istnieją realne możliwości zwiększenia wydajności produkcyjnych wędlin o kilka co najmniej procent przy wprowadzeniu odpowiednich zmian asortymentów i receptur. Pozwoli to zwiększyć akumulację bez obniżenia jakości produkcji.

Należy wydać zdecydowaną walkę wszelkim przejawom marnotrawstwa surowca, zwalczać brak troski o powierzony surowiec, tępić manka ponadnormatywne, które wyniosły w roku 1953 127 mil. zł.

Trzeba na odcinku produkcji wprowadzić żelazną dyscyplinę w technologii produkcji i prze-

strzeganiu instrukcji technologicznych i nie dopuścić do produkcji wędlin z nadmierną ilością tłuszczu, wody, soli, jak to miało miejsce w 1953 r.

Dalsza nasza walka powinna skoncentrować się na pełnym wykorzystaniu odpadków poprodukcyjnych, lepszym wygospodarowaniu produktów ubocznych. Wyniki 1953 r. i I kw. br. wykazują, że nie osiągnięto norm zbiórki krwi, jelit i tłuszczów poubojowych, nie wykonano produkcji kaszanek i innych wyrobów wędliniarskich, umożliwiających wykorzystanie krwi, skwarków, podrobów.

Ważnym usprawnieniem, które należy najszybciej wprowadzić do produkcji, będzie stosowanie uboju na wisząco, co pozwoli na uzyskanie znacznych ilości krwi, sięgających 10 tys. ton, których przerób da dodatkowo kilka tys. ton wysokogatunkowej mączki paszowej o znacznej wartości pokarmowej, mogącej uzupełnić pozycję bilansu paszowego.

Należy zaostrzyć kontrolę obiegu surowca od uboju aż do ostatniej fazy produkcji, brak bowiem kontroli sprzyja występowaniu marnotrawstwa i nadużyć, nie zabezpiecza prawidłowego przebiegu procesów produkcyjnych i załamuje dyscyplinę realizacji zaplanowanej akumulacji.

Drugim, niemniej ważnym odcinkiem walki o obniżkę kosztów w przemyśle mięsnym, to rytmiczność wykonywania planów i to zarówno ilościowych jak w pełnym asortymencie oraz w wysokiej jakości. Trzeba zerwać z zasadą produkcji dla produkcji, trzeba głęboko uświadomić sobie i zrozumieć konieczność produkcji dla szerokiej rzeszy konsumentów, trzeba widzieć odbiorcę z jego potrzebami, upodobaniami często regionalnymi, jego gustem i smakiem, trzeba coraz bardziej dbać o jakość tej produkcji, o coraz szerszy jej asortyment.

Nie wolno produkować tylko dla łatwego przekraczania planów wartościowych. Niedopuszczalne jest przekraczanie planów wędlin kosztem niewykonania planu produkcji mięsa w elementach kulinarnych, wyrobów wędliniarskich i kaszanek, jak również niedopuszczalne jest niewykonywanie planów szeregu asortymentów dla eksportu: szynki, bekonów, konserw.

Należy wykorzystywać stale i konsekwentnie inicjatywę szerokiego aktywu pracowników przemysłu mięsnego do walki o uruchamianie nowych, dalszych asortymentów wędlin, konserw i innych wyrobów, nie zapominając o wędlinach regionalnych.

Trzeba z całą ostrością tępić produkcję złej jakości przez przestrzeganie przepisów techno-

logicznych i właściwą organizację kontroli technicznej, kontrolę międzyoperacyjną oraz zaostrzoną kontrolę końcowej fazy produkcji i gotowego produktu. Musi nastąpić poprawa jakości wędlin w Ekspozyturze Stalinogród, tak jak nastąpiła w Warszawie i Łodzi.

Wreszcie trzecia sprawa, to systematyczne podnoszenie wydajności pracy, bo jest ono ważnym źródłem wzrostu socjalistycznej akumulacji.

Wydajność pracy należy oprzeć na ruchu współzawodnictwa, racjonalizatorstwa, należy eliminować z naszych prac biurokratyczne i bezduszne podejście do pracy. Trzeba dokonać zdecydowanego przełomu na odcinku mechanizacji zakładów, a w szczególności potokowego uboju bydła w pozycji wiszącej, mechanicznego ściągania skór z trzody i bydła itp. Mechanizacja, to podstawowy kierunek postępu technicznego w przemyśle mięsnym.

Rok 1953 jest rokiem straconym dla zmechanizowania zakładów mięsnych. W roku 1954 — trzeba stwierdzić — nie nastąpiła większa poprawa na tak bardzo ważnym odcinku bardzo zaoferowanego przemysłu, jakim jest przemysł mięsny. Zmechanizowanie zakładów stworzy warunki do poważnego wzrostu wydajności pracy i obniżenia kosztów produkcji.

Należy wydać walkę nadmiernym przekroczeniom godzin nadliczbowych. Aby wyeliminować marnotrawstwo czasu pracy, każdy pracownik musi mieć dokładnie swój odcinek pracy przekontrolowany i przeanalizowany.

Sprawę obniżki kosztów trzeba doprowadzić do samego dołu, do każdego zakładu, każdego stanowiska pracy przemysłu mięsnego. Każdy pracownik musi mieć swoje konkretne zadanie, np. pracownicy hali uboju powinni mieć zadanie zwiększenia wydajności poubojowych, skórowacze — zmniejszenia uszkodzeń skór, pracownicy zbiórki odpadków — zwiększenia uzysku odpadków itp.

Dla inżyniera i majstra zakładu nie może być obojętne ile kosztuje 1 kg bekonu lub 1 kg kiełbasy zwyczajnej w jego zakładzie, gdyż ma on decydujący wpływ na koszty produkcji. Również robotnik musi konkretnie wiedzieć jak jego praca wpływa na obniżkę kosztów i poprawę jakości.

Przy omawianiu zadań obniżki kosztów nie możemy mówić do załóg, do aktywu produkcyjnego, gospodarczego, językiem głównego księgowego czy dyrektora. Zadania te powinny być znane nie tylko fachowcom, personelowi kierowniczemu, lecz konieczne jest, aby były one zrozumiałe dla każdego pracownika na jego stanowisku pracy.

Należy pamiętać, że o obniżce kosztów produkcji decyduje człowiek i dlatego trzeba wykorzystać i otoczyć opieką inicjatywę klasy robotniczej, która wskaże i ujawni olbrzymie rezerwy jakie są w przemyśle mięsnym. Toteż wokół obniżki kosztów własnych trzeba stworzyć ruch, który w każdym zakładzie obejmie całe kierownictwo, cały aktyw produkcyjny, inż.-techniczny, Podstawowe Organizacje Partyjne i Rady Zakładowe. Ruch ten przyniesie właściwe efekty, jeśli będzie sprawnie i dokładnie kierowany przez Ministerstwo Przem. Mięsn. i Mlecz., przez Centralny Zarząd Przem. Mięsn., i jeśli na czas udzielana będzie pomoc ekspozyturom i zakładom.

Wielkie zadania stoją również przed Organizacjami Partyjnymi, które powinny prowadzić wnikliwą kontrolę wszystkich podstawowych elementów działalności operatywnej zakładu, łącznie ze śledzeniem kształtowania się całej gamy wskaźników techniczno-ekonomicznych. Organizacje Partyjne muszą nauczyć się patrzeć na te wskaźniki; muszą one, zarówno swoją bojowość jak i swoją znajomość pracy zakładu, podnosić na wyższy poziom aniżeli dotychczas.

Następnym etapem programu walki o obniżkę kosztów powinny być narady partyjno-gospodarcze w ekspozyturach i zakładach mięsnych. Przy organizacji narad należy zwrócić szczególną uwagę na staranne przygotowanie narad w zakładach.

Nie należy przenosić wszystkich zadań, jakie zakresliliśmy na dzisiejszej naradzie, do realizacji mechanicznie i trzeba umieć wydobyć zasadnicze problemy charakterystyczne i decydujące w obniżce kosztów własnych dla danego zakładu, np. w Ekspozyturze CZPMs w Stalinozrodzie należy stawiać przede wszystkim zadanie zwiększenia wydajności poubojowych i polepszenia jakości wyrobów, w Ekspozyturze Krakowskiej na czoło należy wysunąć wydajność przy produkcji smalcu i dyscyplinę funduszu płac.

Nie można jednak stracić ani jednego głosu inicjatywy oddolnej załóg pracowniczych, które niejednokrotnie wskazywały i wskazują na wiele

jeszcze ukrytych rezerw lub nowe formy walki o podniesienie wskaźników wydajności surowca, pracy i obniżki kosztów własnych produkcji.

Krytyka i samokrytyka będą tu pomocnym orężem w ujawnieniu szeregu braków, wskażą na odpowiednie środki i sposoby walki o wykonanie zaplanowanych efektów gospodarczych. Musimy w tej walce podciągnąć ekspozytury gorsze, które pozostały znacznie w tyle, do ekspozytur gospodarujących lepiej, takich jak np. Ekspozytura CZPMs Łódź, zakłady słabsze do poziomu zakładów przodujących, takich jak zakłady w Chojnicach, Łodzi i Mysłowicach.

Rozpoczynamy dziś w przemyśle mięsnym wielką, trudną i długotrwałą walkę. Jeszcze raz chciałbym przestrzec, że to nie doraźna i krótkotrwała akcja, która skończy się za miesiąc, dwa.

Teraz musimy się zdobyć na największy wysiłek, rozpoczynamy start. Uruchonimy w czerwcu narady partyjno-techniczne w największych zakładach pracy, rozszerzymy te narady dalej na wszystkie pozostałe fabryki i jednostki organizacyjne przemysłu mięsnego. Musimy jednak ciągle nasilać i rozwijać rozpoczętą walkę, aby przekształciła się ona w stały ruch o jak najbardziej oszczędne wydatkowanie środków w całej naszej gospodarce narodowej.

Trzeba do tej trudnej, długotrwałej walki o obniżkę kosztów własnych, rozpalic ogień zapalu i zrozumienia u wszystkich robotników, majstrów, inżynierów, księgowych, dyrektorów. Trzeba stale utrzymywać pełne napięcie tej walki.

Nie wątpię, że i przemysł mięsny, który posiada oddaną Partii i Polsce Ludowej kadrę pracowniczą, stanie do tej walki na wszystkich frontach, że szybko nadrobi opóźnienia i niedociągnięcia pierwszych miesięcy tego roku.

Jestem przekonany, że cały kolektyw przemysłu mięsnego, bardzo ważnej gałęzi naszej gospodarki, w nieustępliwej walce z błędami, w walce o obniżkę kosztów własnych, o pełną realizację planów produkcyjnych, wykona te wielkie zadania, jakie, przed nim postawiły uchwały II Zjazdu naszej Partii.

Przemysł mięsny

Prof. dr WINCENTY PEZACKI

WSR w Poznaniu

Mechanizacja produkcji przemysłu mięsnego w Polsce Ludowej

Społeczne stosunki produkcji i siły wytwórcze, tj. środki produkcji, kształtują się różnie w poszczególnych formacjach ekonomicznych. Doskonaliśmy produkcję na bazie nowoczesnej techniki. Jednym z warunków wzrostu zdolności produkcyjnej jest mechanizacja i automatyzacja procesu przetwórczego.

Podobnie jak w innych sektorach gospodarki narodowej, mechanizacja i automatyzacja produkcji w przemyśle mięsnym przyczynia się do:

- 1) podniesienia wydajności pracy,
- 2) polepszenia jakości i trwałości przetworów,
- 3) ułatwienia organizacji produkcji masowej według zasad potokowych linii przerobowych,
- 4) wzrostu socjalistycznej akumulacji,
- 5) polepszenia warunków pracy,
- 6) zmniejszenia fizycznego wysiłku człowieka, który w miarę postępującej automatyzacji kieruje tylko i nadzoruje procesy produkcyjne.

Mechanizacja, a tym bardziej automatyzacja, wymagają skoncentrowania wzmoczonej uwagi na należyte rozwiązanie zaopatrzenia surowcowego, warunków lokalowych, transportu wewnętrznego, procesów technologicznych, kontroli produkcji oraz całej organizacji pracy. Poza tym z wprowadzeniem mechanizacji musi iść w parze wzrost poziomu kulturalno-technicznego pracowników.

W okresie minionych 10 lat niepodległego bytu w Polsce Ludowej w zakresie mechanizacji i automatyzacji procesów przetwórczych w przemyśle mięsnym zaszło szereg charakterystycznych przeobrażeń. W okresie 10-lecia wielkie było tempo uprzemysłowienia kraju. Równolegle z tym rozwijał się przemysł mięsny, jednak zaawansowanie techniczne przemysłu mięsnego nie osiągnęło jeszcze poziomu, odpowiadającego wymaganiom nowoczesnej i całkowitej mechanizacji i automatyzacji. Przyczyn takiego stanu rzeczy trzeba doszukiwać się:

- a) we właściwościach przerabianego surowca,
- b) w różnorodności złożonych procesów technologicznych,
- c) w technice kontroli jakości produkcji oraz
- d) w braku tradycji przemysłowych z okresu kapitalistycznej Polski.

Cechy fizyczne mięsa, a przede wszystkim jego gumowata, mało plastyczna konsystencja, budowa anatomiczna i histologiczna, łatwość ulegania przeróżnym przemianom biochemicznym, różnorodność wielokierunkowej wartości użytkowej artykułów rzeźnych otrzymanych po uboju — oto kilka momentów, które już u samych podstaw utrudniają rozwiązywanie zagadnienia mechanizacji i automatyzacji.

Właściwości mięsa jako surowca ograniczają też poważnie możliwości zastosowania i wyboru technicznych rozwiązań transportu wewnętrznego. Z tego powodu ograniczone jest zastosowanie w przemyśle mięsnym nowoczesnego transportu pneumatycznego i hydromechanicznego, który znajduje zastosowanie tylko do usuwania zawartości przewodów pokarmowych zwierząt rzeźnych. W zasadzie więc przemysł mięsny może szukać mechanizacji transportu wewnętrznego tylko w kierunku zastosowania i udoskonalania transportu taśmowego, grabkowego, kubełkowego, wahlkowego i podnośnikowego.

Łatwość mechanizacji linii przerobowych jest tym większa, im bardziej jednolity jest przerób pod względem fizycznym i chemicznym, im równomierniejsze w poszczególnych jego fazach jest tempo przetwarzania oraz im węższy jest wachlarz asortymentowy produkcji. Procesy technologiczne w przemyśle mięsnym mają wręcz odmienny charakter.

Sama tylko ilość gatunków wędlin i konserw produkowanych przez przemysł mięsny obejmuje bez mała 100 pozycji. W produkcji tych przetworów obróbka cieplna oraz mechaniczna przeplata się z obróbką chemiczną (biochemiczną), trwającą z reguły dłuższy okres czasu. W wyniku tego czas trwania poszczególnych faz operacyjnych rozciąga się od kilkunastu minut do kilku dni, wskutek czego nierytmiczne jest tempo produkcji.

Wszystko to utrudnia mechanizację. W przemyśle mięsnym w chwili obecnej najbardziej zmechanizowany jest wytop tłuszczów oraz ubój zwierząt rzeźnych, gdzie rytmiczny potok przerobowy i jednolity charakter obróbki pozwala na większą mechanizację procesu pracy. Tłuszcz poza tym w stanie płynnym posiada znaczną sprężystość postaci, co ułatwia automatyzację jego wytopu. Wszystkie linie technologiczne, dla których znamienne są — przynajmniej w pewnych fazach przerobu — procesy biochemiczne, a więc tam, gdzie zachodzą procesy peklowania, solenia, dojrzewania itp., trwające pewien dłuższy okres czasu, istnieją duże trudności przy mechanizacji. Tym tłumaczy się fakt, że liczne operacje przy obróbce skór surowych, wyrobie wędlin i konserw, są dotąd wykonywane ręcznie.

Spuścizna otrzymana przez przemysł mięsny po kapitalistycznej Polsce nie stworzyła sprzyjających warunków rozwoju. Proces przemian w tym przemyśle był początkowo utrudniony przez:

- 1) nie obserwowane w innych przemysłach rozproszenie środków produkcji i zacofanie techniczne,
- 2) niedostateczną ilość kadry robotniczej, gdyż pracownicy, specjaliści w tym przemyśle po-

chodzili przeważnie z elementów drobno-mieszczańskich,

- 3) daleko idącą dezorganizację i dewastację techniczną oraz surowcową, spowodowaną rabunkową gospodarką hitlerowskiego okupanta.

Istniał wprowadzić w Polsce kapitalistycznej w wąskich rozmiarach przemysł mięsny, ale pracował on wyłącznie na potrzeby rynku zagranicznego i był od niego całkowicie uzależniony. Wąski asortyment produkcyjny, ograniczone inwestycje i nakłady, nieliczne chłodnie składowe, brak laboratoriów kontrolnych i badawczych, nieludzki wyzysk — oto kilka cech przemysłu mięsnego owego okresu. Zdolność produkcyjna tego przemysłu kształtowała się w skali światowej na poziomie małych przetwórn, a zakres pracy ograniczał się wyłącznie do artykułów najłatwiejszych ekonomicznie do wykorzystania. Obok takich przetwórn istniała znaczna liczba warsztatów rzemieślniczych o bardzo małym wyposażeniu technicznym i warunkach pracy urągających wszelkim wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zwycięskie przemiany społeczno-polityczne w naszym kraju zerwały w przemyśle mięsnym z zacofanymi stosunkami produkcji. Nasze wielkie plany gospodarcze, a ostatnio II Zjazd PZPR pchnęły przemysł mięsny na nowe tory. Powstają nowe przetworne, wyposażone w najnowocześniejsze maszyny produkcyjne, nowe chłodnie i zamrażalnie, podnosi się poziom kulturalno-techniczny kadr pracowniczych, rozszerza się asortymenty produkcyjne, rośnie walka o jakość produkcji, organizuje się potok przetwórczy na nowoczesnych podstawach naukowych.

Fakty te wskazują niezbicie, że w okresie 10 lat Polski Ludowej krok po kroku, konsekwentnie

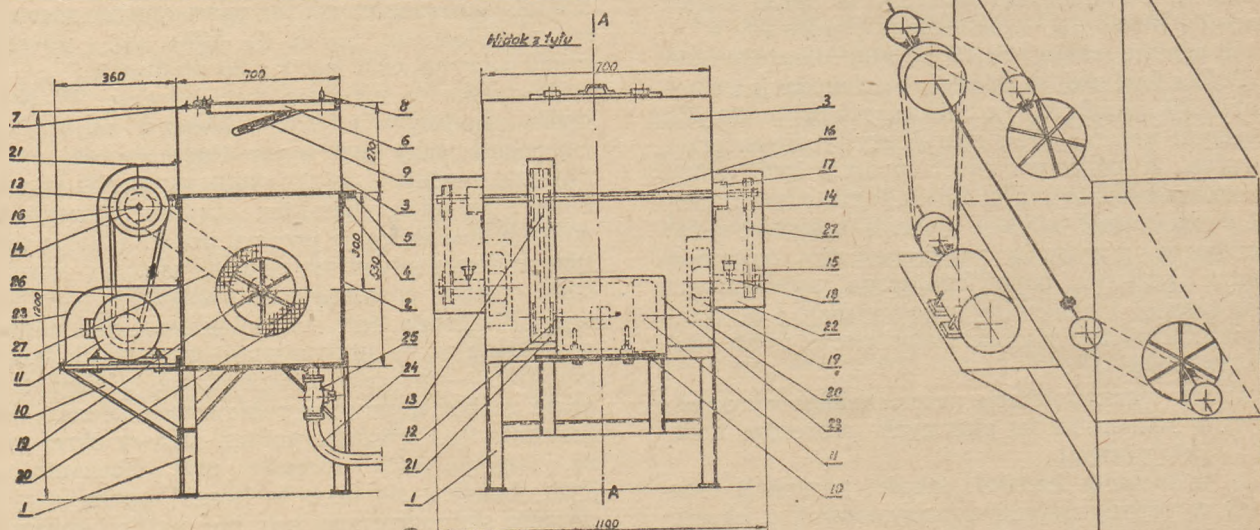
rozwija się mechanizacja procesu produkcyjnego w przemyśle mięsnym. Jest rzeczą oczywistą, że postęp mechanizacji nie był oderwany od całokształtu naszego życia gospodarczego, lecz w sposób istotny był powiązany nie tylko z proporcjonalnym tempem rozwoju wytwórczości środków produkcji i konsumpcji, ale również z harmonijnym rozwojem poszczególnych przemysłów obu grup, a także rolnictwa.

Rosnące w takich warunkach zapotrzebowanie polskiego przemysłu mięsnego na nowoczesny, coraz bardziej sprawny sprzęt techniczny, pokrywały dostawy krajowe i zagraniczne. Sporą ilość wszelkiego rodzaju typowych maszyn produkcyjnych o dużej mocy importowaliśmy z CSR i NRD. Nadto sprowadzaliśmy z Danii najbardziej nowoczesne, mające szerokie zastosowanie za granicą, aparaty do całkowicie zautomatyzowanego i ciągłego wytopu tłuszczów zwierzęcych metodą ekspulsyjną, tzw. Tytany.

W walce o unowocześnienie polskiego przemysłu mięsnego i postęp techniczny w okresie minionych 10 lat niemałe usługi oddał również pracowniczy ruch racjonalizacji i wynalazczości. Zarówno dostawy krajowe i zagraniczne jak i sprzęt techniczny pochodzący z pomysłów racjonalizatorskich przyczyniły się do poważnego, aczkolwiek w różnych działach przetwórn mięsnych różnego wzrostu mechanizacji procesu przetwórczego.

Stwierdzony w ciągu ostatnich dwóch lat i przewidywany w bieżącym roku wzrost bazy technicznej przemysłu mięsnego obrazują naj-

Schemat

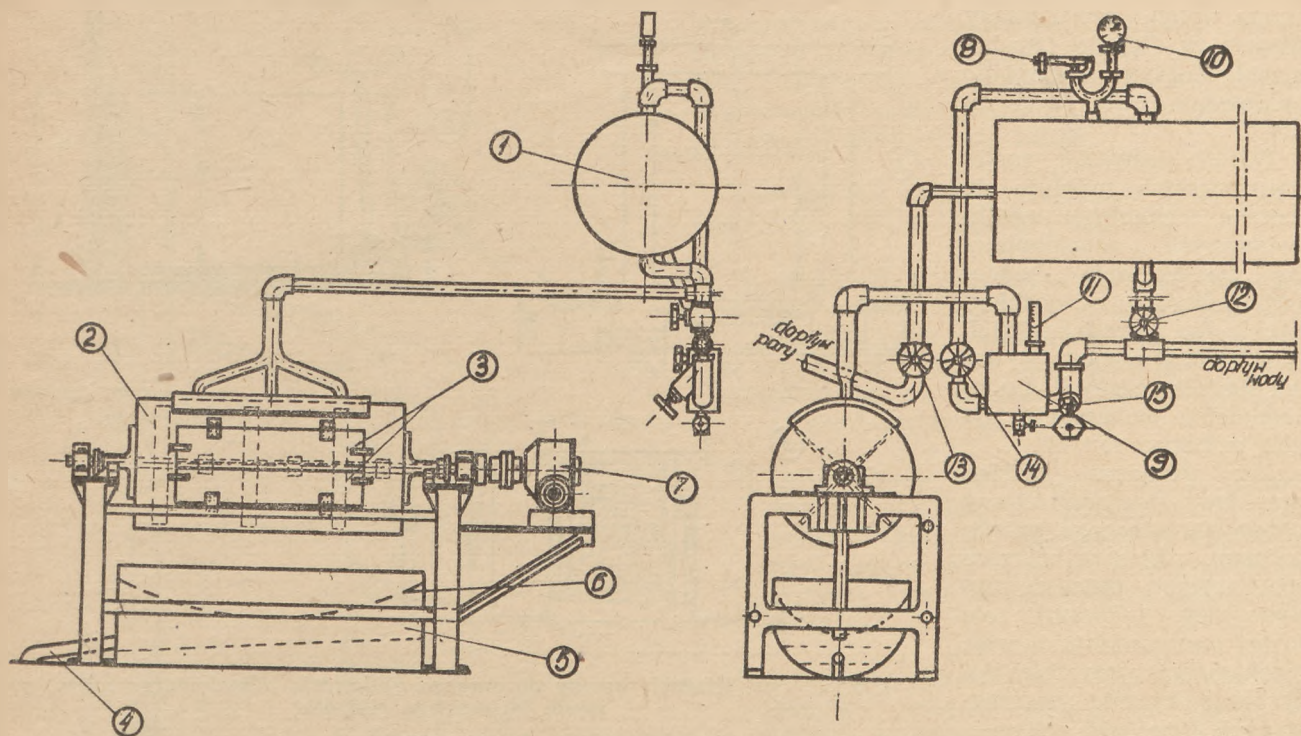


Rys. 1. Płuczka do czyszczenia przedżołądków i trawienicy przeżuwaczy, pomysłu Goldmanna (Warszawa).

1) Konstrukcja nośna żel. L, 2) dolna część zbiornika, 3) górna część zbiornika, 4) rama łącząca, 5) uszczelka, 6) drzwiczki górne, 7) zawiasy drzwiczek, 8) uchwyt, 9) układ dźwigniowo-zapadkowy drzwiczek, 10) podstawa wsporna silnika, 11) silnik, 12) koło silnika (na 2 paski klinowe), 13) koło wału (na 2 paski klinowe), 14) koło wału (na 1 pasek klinowy), 15) koło napędzane (na 1 pasek klinowy), 16) wał, 17) łożysko górne, 18) łożysko dolne ze smarowniczką i uszczelką, 19) koło żeberkowe (wiatrak), 20) siatka ochronna (około 4 oczka na 1"), 21) osłona przekładni pasowej silnika, 22) osłona przekładni pasowej napędu, 23) osłona silnika,

24) rura odprowadzająca, 25) zawór odprowadzający, 26) pasek klinowy, 27) paski klinowe.

Wydajność tej płuczki jest około 5-krotnie większa od wydajności płuczek rotacyjnych innych typów oraz około 24-krotnie od obróbki ręcznej. W ciągu 1 godziny na płuczce tej można oczyścić 12 partii przedżołądków bydlęcych, po 5 sztuk każda. Obsługuje ją jeden robotnik. Szybkość przepływu ciepłej wody odpowiada jednokrotnej zmianie po oczyszczeniu każdych 5 partii przedżołądków.



Rys 2. Bęben rotacyjny do czyszczenia nózek cielęcych, pomysłu Mikołajczyka i Walczaka, udoskonalony przez Majerowicza (Łódź).

1) Kocioł do wody, 2) bęben, 3) drzwiczki dwustronne, 4) rura odprowadzająca wodę, 5) wanna, 6) siatka zbiorcza, 7) przekładnia ślimakowa napęd. silnik. elektr., 8) zawór bezpieczeństwa, 9) bolier, 10) manometr, 11) termometr, 12) zawór do przepływu wody, 13) zawór do wlotu pary, 14) zawór do przepływu wody, 15) zawór do przepływu wody.

Zastosowanie tej maszyny, czyszczącej jednorazowo ok. 160 nózek cielęcych, zwiększyło prawie 30-krotnie wydaj-

ność pracy i dało tylko Zakładom Mięsnym w Łodzi ok. 35.000 złotych oszczędności w skali rocznej. Czas trwania jednego cyklu produkcyjnego wynosi 8–12 minut. Ostatnia modyfikacja tej maszyny zwiększyła ponadto wydajność produkcyjną, gdyż przed tym trzeba było z każdej nóżki po oczyszczeniu odciąć ok. 5 dkg miękkich części, które z uwagi na ich stan były niezdadne do spożycia.

piej następujące cztery przykładowe grupy procentowych wskaźników mechanizacji:

C z y n n o ś ć	Zakres mechanizacji		
	1952	1953	1954
Wytop tłuszczu metodą ciągłą	20	25	35
Przewóz tusz na torach wiążących	60	65	70
Potokowy ubój trzody chlewnej	10	12	15
Transport wewnętrzny na wózkach kołowych	44	50	56

Jak zatem widać, wskaźniki mechanizacji wykazują systematyczny wzrost. Wzrost ten między innymi zawdzięczać należy ruchowi racjonalizatorskiemu, który stał się szybko widocznym wkładem pracowników w budownictwo podstaw socjalizmu.

Ogólna wartość zgłoszonych do tej pory wniosków i pomysłów racjonalizatorskich sięga wielu milionów złotych. Tematyką wniosków te obejmują zarówno procesy technologiczne jak i urządzenia techniczne oraz kontrolę jakości produkcji, a rzadziej organizację pracy. W początkowych okresach były to przeważnie próby przypomnienia faktów już znanych i stosowanych za granicą lub też stosowanych poprzecznie nawet u nas. W miarę dojrzwania ruchu racjonalizatorskiego, pogłębiała się jego tematyka, rósł rozmach twórczy. Naj-

lepszym wyrazem tego jest liczbowy wzrost pomysłów oryginalnych, posiadających nierzadko podstawowe wartości zastosowawcze. Z biegiem lat wykształtowały się po prostu ośrodki o typowej i charakterystycznej tematyce wnioskowej.

W zakresie usprawnień wyróżnia się przede wszystkim Łódź (bęben do czyszczenia nózek cielęcych, maszyna do skórowania podbrzuszy świńskich, zastosowanie zmodyfikowanej mizdrarki do odtłuszczania kruponów świńskich, podnośnik mechaniczny do zawieszania tusz świńskich na tor kolejkowej napowietrznej, piła elektryczna do przepławiania tusz, płuczka do czyszczenia przedłożników i trawienicy przeżuwaczy itp. (Rys. 1 i Rys. 2).

Osiągnięcia w podobnym zakresie mają również Zakłady Mięsne w Gdańsku, np. ciekawa modyfikacja basenów do peklowania odkostnionego mięsa do wyrobu wędlin, nóż tarczowy o napędzie mechanicznym dla odkostnienia mięsa itp. (Rys. 3)

Poznań ma ciekawe urządzenie do wielostoisowego hastrzykiwania szynek solanką, urządzenie mechaniczne do sterylizowania i suszenia puszek (Rys. 4).

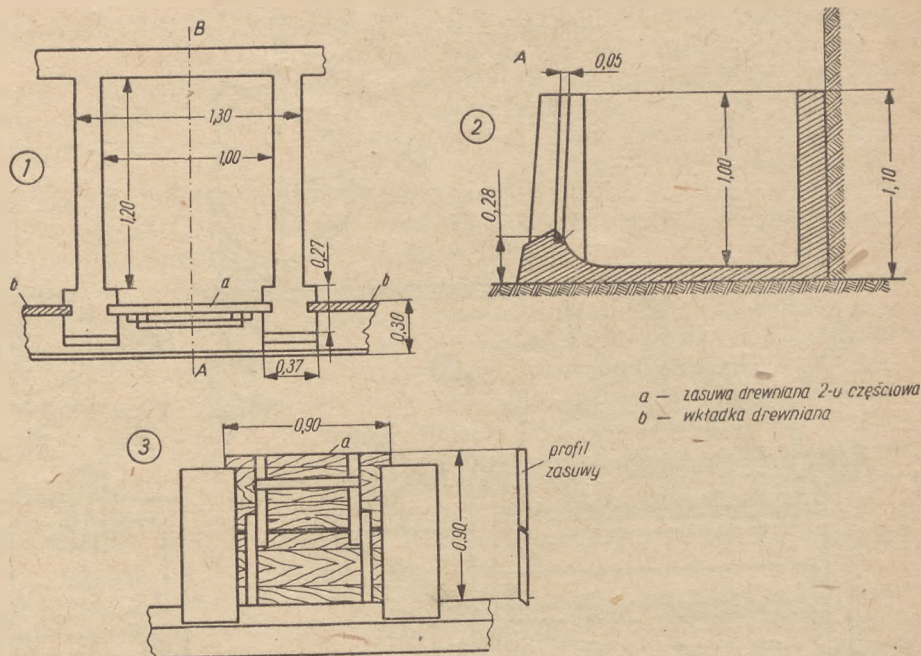
Poza tym wiele uwagi poświęcono w Poznaniu i Bydgoszczy urządzeniom technicznym, ułatwiającym szybkie i dokładne wykonanie analiz laboratoryjnych w ramach kontroli jakości produkcji (Rys. 5).

Wiele zakładów poszczycić się może całym szeregiem oryginalnych i wartościowych pomysłów racjonalizatorskich, jak np. Zakłady Mięsne w Krotoszynie (szczotka do mycia bekoniów z natry-

skiem wody), czy Zakłady Mięsne w Kępnie (mechanizacja dopływu solanki do peklowania bekonów i inne).

Wśród pomysłów racjonalizatorskich znajduje się zmiana technologii wędlin gotowanych, umożliwiająca mechanizację końcowych, bardzo pracochłonnych faz produkcyjnych (Łódź). Z Warszawy wywodzi się kilka pomysłów udoskonalenia technologii szynek pasteryzowanych.

Jak świadczą podane przykłady, racjonalizatorzy przemysłu mięsnego wnieśli poważny wkład w zakresie mechanizacji procesu produkcyjnego i docenili rolę małej mechanizacji, a więc mechanizacji wszystkich dotychczas ręcznie wykonywanych prac jako wstępnego etapu do następnych stadiów rozwoju całkowitej mechanizacji i automatyzacji procesów przetwórczych. Zadaniem tej mechanizacji było dążenie do zlikwidowania wąskich gardeł, hamujących rozwój produkcji. Na obecnym etapie rozwojowym mała mechanizacja sta-



Rys. 3. Tzw. gdańskie baseny do suchego peklowania odkostnionego mięsa, pomysłu Pipowskiego (Gdańsk)

1) Rzut z góry, 2) przekrój podłużny, 3) rzut z przodu.

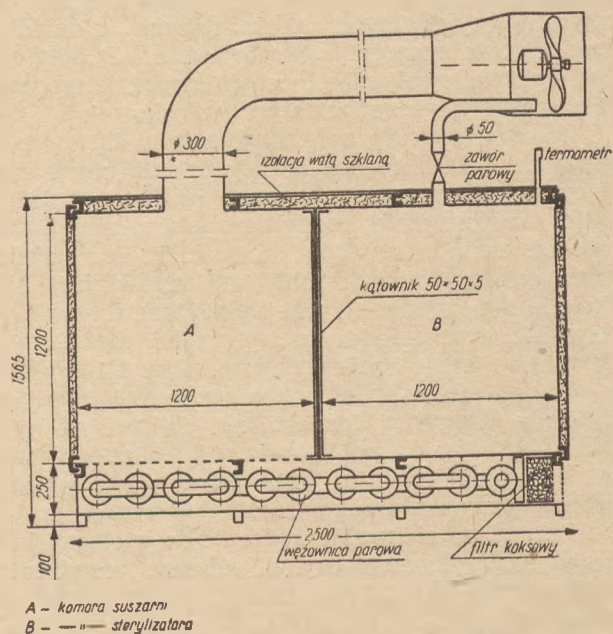
Pojemność basenu peklowniczego odpowiada ok. 1 tonie mięsa przy wysokości użytkowej ok. 90 cm. Wyciek soku z pekłującego się w nim mięsa jest poważnie zmniejszony. Baseny tego typu charakteryzuje poza tym duża operatywność, łatwość obsługi i utrzymania stanu higienicznego na wymaganym poziomie.

nowi nie tylko najlepszą drogę do wykonania społecznych zadań przemysłu mięsnego, ale zarazem wstępną fazę tego procesu rozwojowego, którego zakończeniem jest szczytowa forma wytwórczości, jaką jest całkowita mechanizacja i automatyzacja procesu przerobowego.

Wyniki pracy nad dalszym doskonaleniem produkcji będą niewątpliwie jeszcze większe, o ile zostaną uwzględnione trzy przesłanki:

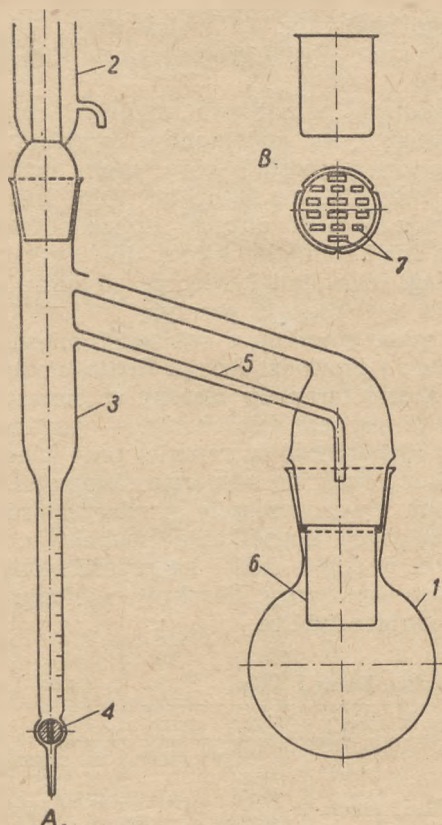
- 1) rozszerzenie zakresu tematycznego ruchu racjonalizatorskiego na odcinku mechanizacji i spopularyzowanie osiągnięć,
- 2) zwiększenie ilości racjonalizatorów,
- 3) pełniejsze wykorzystanie zdobyczy technicznych przemysłów innych krajów, a zwłaszcza ZSRR.

Przytoczone poprzednio przykłady wskazują wyraźnie, że nasz pracowniczy ruch wynalazczości i racjonalizacji obejmuje swoimi dotychczasowymi pomysłami w zasadzie zakres małej mechanizacji, w wyjątkowych tylko wypadkach sięgając do dalszych etapów postępu technicznego. Fakt ten stanowi jeden z najpoważniejszych jego braków. Żałować też trzeba, że wyniki tego ruchu nie są w wystarczającej mierze spopularyzowane. Świadczy o tym fakt, że np. Urząd Patentowy był w stanie opublikować zaledwie około 30 pomysłów udoskonalień technicznych z zakresu przemysłu mięsnego. W ruchu racjonalizatorskim zbyt mały udział bierze poza tym pion inżyniersko-techniczny. Szerszy udział tych pracowników spowoduje niewątpliwie ożywienie tego ruchu i skierowanie go na właściwsze tory, czyniąc go bardziej



Rys. 4. Sterylizator i suszarka puszek konserwowych, pomysłu inż. Charzyńskiego, dr. Gołaszewskiego i inż. Stolarczyka (Poznań).

Urządzenie to pozwala na wysterylizowanie parą wodną o temperaturze 137°C i wysuszenie w ciągu 1 godziny partii puszek, liczącej — w zależności od rozmiarów — 420 do 7200 sztuk. Cykl produkcyjny trwa ok. 15 minut. Puszki umieszczane są w specjalnym koszu, co nie tylko ułatwia obsługę urządzenia, ale również podnosi higienę produkcji.



Rys. 5. Aparat „Cha-Ka” do szybkiego oznaczania składu chemicznego mięsa i jego przetworów, pomysłu inż. Charzyńskiego i mgr. Krajewskiego (Poznań).

A — widok z boku. B — koszyczek ekstrakcyjny. 1) kolba ekstrakcyjna, 2) chłodnica zwrotna, 3) nasada kalibrowana w dolnej części, 4) kran, 5) rurka przelewową, 6) koszyczek ekstrakcyjny, 7) otwory w dnie koszyczka ekstrakcyjnego.

Zastosowanie tego aparatu upraszcza tok analizy, redukuje do minimum prawdopodobieństwo błędów, zwiększa bezpieczeństwo pracy i przyspiesza uzyskanie wyników analizy, co jest rezultatem bardzo poważnego, bo do 3 godzin trwającego czasokresu przeprowadzania analizy. Koszt analizy wykonanej przy użyciu tego aparatu jest mniejszy o ok. 13 zł. Płynące z tego źródła oszczędności sięgają w skali kraju sumy półtora miliona złotych.

TADEUSZ KLIMCZAK

CZPMs w Warszawie

wszechstronnym i doskonalszym, nauczy szerzej korzystać z doświadczenia innych przemysłów spożywczych oraz z pomysłów urzeczywistnianych w przemyśle mięsnym innych krajów, w którym to zakresie produkuje znowu ZSRR.

Niewątpliwie dalsza mechanizacja procesu produkcyjnego zmierzać będzie w kierunku:

- 1) zastąpienia dotąd stosowanych maszyn urządzeniami o działaniu ciągłym, maszynowym łączeniu kilku procesów oraz jak najpełniejszej obiektywizacji kontroli procesu przerobowego na podstawie jego fizycznych i chemicznych wskaźników;
- 2) agregatywacji linii przerobowej z zastosowaniem oddzielnych automatów, co da poważne skrócenie czynności przeładunkowych, ułatwienie transportu międzyoperacyjnego, zmniejszenie strat energii i inne korzyści;
- 3) całkowitej automatyzacji linii potokowego, ciągłego przerobu między odcinkami, w których przeważają procesy statyczne natury głównie biochemicznej. Tej całkowitej automatyzacji obróbki mechanicznej, cieplnej i chemicznej, towarzyszyć musi automatyzacja czynności transportowych załadunkowych i wyładunkowych oraz automatyczne kierowanie pracą tych urządzeń.

Dążenie do tak pojętej mechanizacji procesu przerobowego powinno spełniać rolę drogowskazu dla dalszego rozwoju technicznego polskiego przemysłu mięsnego. Potężniejąca na takich przesłankach socjalistyczna baza techniczna będzie niewątpliwie najlepszym wskaźnikiem dobrej pracy przemysłu mięsnego i podwaliną właściwego i patriotycznego spełniania zadań przez jego załogi.

Kontraktacja i skup bekonów w okresie 10-lecia

Odbudowa i rozwój zniszczonej przez okupanta hodowli stały się możliwe w warunkach, jakie stworzyła ku temu władza ludowa w okresie swego 10-lecia.

Szereg uchwał, jakie wydane zostały przez Prezydium Rządu w sprawie zapewnienia niezbędnych warunków dla wzrostu hodowli zwierząt, stworzyły dla producenta bodźce materialne powodujące zainteresowanie się chłopów we wzroście zwierzęcej produkcji towarowej.

W międzyczasie została radykalnie uporządkowana organizacja skupu zwierząt rzeźnych. Ograniczono, a następnie wyparto całkowicie ze skupu prywatne pośrednictwo, usuwając w ten sposób stosowany przez nie wyzysk producenta.

Wprowadzone od stycznia 1952 r. dostawy obowiązkowe oraz kontraktacja nadwyżek, po

wysokich cenach za żywca ponadobowiązkowy przy szeroko prowadzonym skupie na zasadach kontraktacji, stworzyły podstawę dla rozwoju produkcji zwierzęcej i dla normalnego funkcjonowania dostaw planowych. Stosowana forma skupu zabezpiecza zaopatrzenie miast w mięso i jego przetwory.

Dział kontraktacji bekonów w CZPMs, który powołano w roku 1949 pragnąc zabezpieczyć bazę surowcową dla produkcji przemysłowej, zaczął stosować na coraz większą skalę kontraktację jako planową formę skupu. Okres początkowy dał dużo materiału obserwacyjnego, z którego wyciągnięto wnioski zmierzające do zlikwidowania niedociągnięć. Kierowany ze szczebla centralnego terenowy aparat kontraktacji CZPMs zrozumiał, że nie efekty liczbowe a jakość kontraktowanego

i skupowanego żywca bekonowego, że nie żywiołowość a równomierne rozłożenie skupu na przestrzeni całego roku, świadczą o właściwym stylu jego pracy.

Zaczęto formą zakupu kontraktacyjnego oddziaływać na rolnika w celu podniesienia jakości skupowanych bekonów.

Początkowo Dział kontraktacji CZPMs prowadził swą pracę (1950 r.) w 6 Ekspozyturach Wojewódzkich — w 20 zakładach mięsnych. Praktyka 1949 r. wykazała, że aparat CZPMs i CM, prowadzący kontraktację, nie jest w stanie wykonać swych zadań bez oparcia się o aktyw gromadzki. Dlatego też w roku 1950 zmontowano aparat tzw. Kierowników Gromadzkich Grup Producentów trzody chlewnej. Poziom jego był zadowalający, lecz już w początkach 1952 r. został przez CRS zlikwidowany i zastąpiony tzw. agentami kontraktacji, którzy w praktyce na terenach bekonowych przystąpili do pracy dopiero w lipcu 1952 r.

Obecnie tereny skupu i kontraktacji żywca be-

konowego obejmują: 11 województw, 70 powiatów, 586 gmin, 7315 gromad, około 600.000 gospodarstw.

Prowadzony początkowo zakup prawie wyłącznie na wagę żywą, zmieniono z korzyścią dla rolnika, co zresztą zostało przez niego dobrze ocenione i przyjęte, na zakup na wagę bitą ciepłą. Doprowadziło to do dużych oszczędności paszy, bowiem część rolników, którzy dla uzyskania większej wagi okarmiali żywiec przed sprzedażą, zaprzestała tego rodzaju praktyk.

Kontraktację i skup w zakładach mięsnych (bekoniarniach) prowadzi Sekcja Kontraktacji, posługująca aparatem terenowy złożony ze starszych asystentów (z terenem działalności — powiat) i asystentów (działalność w rejonie) oraz klasyfikatorów zajmujących się odbiorem, konwojentów dla transportu żywca, wreszcie standaryzatorów przeprowadzających klasyfikację poubojową. Aparat ten został w ciągu kilku lat przeszkolony przez CZPMs i ekspozytury. Przekrój szkolenia ilustrują następujące tablice:

Szkolenie przeprowadzone przez Centralny Zarząd PMs

Rok	Przeprowadzone kursy								
	klasyfikatorów			standaryzatorów			asystentów i st. asystentów		
	ilość kursów	czas trwania	ilość słuch.	ilość kursów	czas trwania	ilość słuch.	ilość kursów	czas trwania	ilość słuch.
1949	4	2 tyg.	125	—	—	—	22	1 dzień	350
1950	1	2 tyg.	37	1	6 dni	46	przewidziany 1 rok korespondencyjny przerwany po wydaniu 3 zeszytów		800
1953	—	—	—	1*	6 dni	45			—
łącznie	5	—	162	2	—	91	—	—	1150

przez Ekspozyturę CZPMs w Bydgoszczy

Rok	Przeprowadzone kursy					
	kier. sekcji kontraktacji ZMs			st. asystentów		
	ilość kursów	czas trwania	ilość słuch.	ilość kursów	czas trwania	ilość słuch.
1953	1	2 dni	15	1	1	26

Ponadto odbywało i odbywa się szkolenie asystentów z inicjatywy ekspozytur i zakładów mięsnych na odprawach i w terenie.

W związku z tym, że w początkach pracy musiał zostać zaangażowany personel nieprzygotowany (gdyż i sama akcja kontraktowania trzody chlewnej bekonowej nie posiadała jeszcze wypróbowanych metod), należało go przeszkolić.

Kursy klasyfikatorów miały na celu przeszkolenie aparatu w prawidłowym odbiorze żywca bekonowego, po których to kursach nastąpiło znaczne obniżenie uszkodzeń w porównaniu do poprzed-

niego okresu przyjmowania żywca jedynie przez personel GS.

Kursy standaryzatorów miały na celu przeszkolenie aparatu dla prawidłowego przeprowadzania klasyfikacji poubojowej wg regulaminu z 1950 r.

Tematyka kursów zgodna była z założeniami Działu Kontraktacji CZPMs, który stanowi więź między rolnictwem a przemysłem.

Niezależnie od tego utworzono Komisję Porozumiewawczą Hodowli i Przetwórstwa Mięsnego. Wychodząc z założenia, że produkt gotowy uzależniony jest od jakości surowca (żywca bekonowego), Komisja postawiła sobie za cel doprowadzenie do takiego układu wzajemnych stosunków

między rolnikiem a przemysłem, by interesy obu stron były zachowane. Poprawę jakości żywca bekonowego gwarantowały trzy momenty:

- dobór właściwego materiału wyjściowego,
- racjonalne żywienie w okresie tuczu,
- prawidłowa pielęgnacja.

Aby podołać tym zadaniom, zachodziła potrzeba zaopatrzenia producentów w materiał hodowlany, paszę oraz prowadzenie instruktażu wśród producentów.

Najważniejsze efektywne osiągnięcia Komisji to:

a) postawienie na terenach bekonowych (ponad 2 miliony) knurów typu bekonowego na stacjach kopulacyjnych,

b) przeprowadzenie w zootechnicznych zakładach doświadczalnych doświadczeń nad racjonalnym sposobem żywienia i pielęgnacji.

Uchwałą Prezydium Rządu z dnia 17. XI. 1951 r. działalność Komisji została zawieszona i obecnie nie jest kontynuowana.

Prowadzona przez CZPMs akcja kontraktacji dzięki opiece Rządu rozwija się coraz pomyślniej. Ilustruje to poniższa tabela:

Trzoda bekonowa — kontraktacja i dostawy w %

w gosp. indyw.
i spółdz. prod.

Rok	% wzrostu dostaw do 1949 r.	% dostaw zakontr.	Sezonowość w % kwartałami				Przec. waga bita kg	% układu klas					% dostaw obo- wiązk. do	
			I	II	III	IV		I	II	III	IV	V	dostaw bekon.	wymiaru
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1949	100,0	91,9	7,1	21,5	23,0	48,4	—	—	—	—	—	—	—	—
1950	402,4	84,8	18,0	27,2	23,3	31,5	69,0	25,1	33,3	18,5	23,1	—	—	—
1951	414,8	84,9	30,3	31,7	18,8	19,2	67,8	21,4	35,7	19,2	19,6	4,1	—	—
1952	452,3	86,3	20,4	27,1	23,7	28,8	66,5	30,2	36,4	14,0	16,4	3,0	51,0	—
1953	602,9	95,9	20,2	25,6	22,9	31,3	65,8	33,2	34,1	14,6	14,0	4,1	45,1	45,7
1954	497,6	—	24,4	25,6	20,0	30,0	65,8	34,0	35,0	17,0	14,0	—	—	—
1955	plan	—	plan	plan	plan	plan	plan	plan	plan	plan	plan	—	—	—
1955	497,6	—	—	—	—	—	66,1	—	—	—	—	—	—	—
plan	plan	—	—	—	—	—	plan	—	—	—	—	—	—	—

Powyższe zestawienie wykazuje:

- duży wzrost kontraktacji r. 1954 w stosunku do r. 1949,
- zwiększenie dostawy do zakontraktowanych sztuk,
- polepszenie jakości żywca i uzyskanie większych ilości klas I i II kosztem klas niższych.

Trzoda bekonowa — dostawy z PGR w %

Rok	% dostaw do 1949 r.	% dostaw do dostaw ogółem	Sezonowość w % kwartalnie				Przec. waga bita kg	% udziału klas				
			I	II	III	IV		I	II	III	IV	V
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1949	100,0	6,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1950	329,8	4,2	—	—	—	—	68,5	26,9	28,2	12,7	21,4	10,8
1951	420,9	4,5	—	—	—	—	68,1	26,3	29,0	14,0	24,5	6,1
1952	636,4	7,9	—	—	—	—	66,7	32,9	28,5	12,9	22,0	3,7
1953	1164,1	11,0	17,6	19,6	20,7	42,1	64,7	33,2	23,4	11,2	24,9	7,3
1954	1553,6 plan	16,7 plan	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1955	1701,5 plan	18,0 plan	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Przy dużym wzroście tych dostaw, niezadowalającą sprawą jest:

- zła sezonowość dostaw PGR, bowiem w IV kwartale wynosi 42,1%, co przy silnym liczbowo skupie z gospodarstw indywidualnych powoduje zatępienie przedubojowe, a tym samym obniża jakość żywca przez jego przetrzymywanie (pobicie, podrapanie),
- za duży % klas III, IV i V w stosunku do klasy I i II.

Sezonowość dostaw w ujęciu kwartalno-miesięcznym za 1953 r. oraz wnioskowaną na 1954 r. ilustrują tabele

Sezonowość dostaw miesięcznymi w kwartale I w %

Rok	Gospodarstwa indywidualne			PGR		
	sty-czeń	luty	marzec	sty-czeń	luty	marzec
1953	24,8	33,9	41,3	32,0	29,5	38,5
1954	27,4	31,8	40,7	24,2	25,1	50,7
1955 plan	28,0	34,0	38,0	50,0	25,0	25,0

Sezonowość dostaw miesięcznymi w IV kwartale w %

Rok	Gospodarstwa indywidualne			PGR		
	paźdz.	listopad	grudzień	paźdz.	listopad	grudzień
1953	29,7	31,9	38,4	19,2	28,2	52,6
1954 plan	32,0	36,0	32,0	40,0	35,0	25,0

Rozkład dostaw w miesiącu tygodniami kształtuje się dotychczas podobnie, tzn. większość dostaw przy końcu miesiąca; zmiana biegunowo inna w PGR jako sektora uspołecz. Jest pożądana i możliwa, tzn. — to co dostarcza się w końcu miesiąca, można dostarczyć w początkach innego.

W gosp. indyw. następuje wyraźna poprawa rytmiczności dostaw; % wykonywania planów miesięcznych dekadami w I kw. 1954 r. kształtował się następująco:

Miesiąc	I dekada	I + II dekada	I + II + III dekada
styczeń	20,4	65,2	101,8
luty	37,0	71,1	105,6
marzec	34,0	63,0	105,3

Pod względem jakości surowca, układ przedstawia się następująco:

O k r e s	Układ % — w klasach (najlepsze i najgorsze)			
	Gospodarstwa indywidualne		P G R	
	I + II	V	I + II	V
I kw. 1953 r.	66,6	3,2	60,4	5,5
I kw. 1954 r.	68,0	4,8	57,1	5,2
1953 rok	67,5	4,2	56,8	8,4

Konieczne jest doprowadzenie w PGR jakości pod względem klas w roku 1954 do poziomu indyw. gosp., a w roku 1955 % I + II przekroczyć o 2 % w stosunku do indyw. gosp.

Wysorty kształtują się przeciętnie w gosp. indyw. na ok. 30%, gdy w PGR % ten znacznie się zwiększa, dochodząc w niektórych zakładach do 70% w okresie miesiąca (Kościerzyna — miesiąc luty), a w niektórych transportach przekracza 90% (Grodzisk — II połowa lutego).

Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego, wprowadzając z dniem 1.II.1954 r. zmiany organizacyjne na odcinku kontraktacji trzody bekonowej, uzyskał wielomilionowe oszczędności. Przez wyłączenie agentów GS „Samopomoc Chłopska” i przerzucenie pracy kontraktacyjnej wyłącznie na aparat terenowy CZPMs, uzyskano oszczędności w sumie — 23 miliony 750 tys. złotych. Na kwotę powyższą składają się następujące pozycje:

a) zlikwidowanie opłat dla agentów GS —	9.750.000
b) zlikwidowanie ry- czałtu dla GS — à 12 zł	15.600.000
r a z e m =	25.350.000 zł.

Z kwoty tej należy potrącić za dodatkowe koszty wynikające z podwyższenia wynagrodzenia asystentów CZPMs.

Faktyczna więc oszczędność wyniesie	23.750.000 zł.
--	----------------

Wyniki pracy uzyskane przez aparat CZPMs już po wyłączeniu agentów GS są nawet lepsze niż przy zatrudnianiu na tym odcinku agentów. Ilustruje to poniższa tabela:

	Miesiące 1954 r.		
	I	II	III
	z agentami GS	bez agentów GS	bez agentów GS
Skup	103,4%	108,6%	106,6%

Cyfry te świadczą, że aparat CZPMs bez pomocy agentów pracuje wydajniej jak z nimi.

W celu wykonania zadań nałożonych Uchwałą Rady Ministrów z dnia 17. XII. 1953 r. oraz Uchwałą II Zjazdu PZPR, CZPMs na odcinku kontraktacji trzody bekonowej powinien przeprowadzić w latach 1954 i 1955 prace następujące:

- 1) doprowadzić do zmniejszenia uszkodzeń z winy GS,
- 2) poprawić jakość surowca bekonowego I i II klasy z 67,5% na 70%,
- 3) poprawić równomierność dostaw trzody bekonowej przez zmniejszenie ich rozpiętości kwartalnych z 24,4% I kw., 25,6% II kw., 20,0% III kw., 30,0% IV kw., przewidziane w roku 1953, na 25,0% I kw., 27% II kw., 20% III kw. 28% IV kwartał 1955 r.,
- 4) zorganizować w Ekspozyturach Bydgoszcz i Poznań po 1 własnym gospodarstwie produkującym prawidłowo surowiec bekonowy,
- 5) przeszkolić w zakresie produkcji, odbioru i klasyfikacji żywca własny personel kontraktacji oraz chlewnictwo w spółdzielniach produkcyjnych.

Wymienione prace przeprowadza CZPMs następującymi metodami:

Ad. 1 — przez prowadzenie instruktażu wśród producentów w kierunku poprawy pielęgnacji w chlewie i transporcie na punkt spędowny oraz przez przypilnowanie GS, aby były zaopatrzone w odpowiednie urządzenia i właściwą obsługę miejsc odbioru.

Ad. 2 — przez prowadzenie instruktażu wśród producentów w kierunku doboru materiału do tuczu, racjonalnego żywienia i pielęgnacji. Prowadzenie instruktażu odbywać się będzie głównie wśród gospodarstw przykładowych w sposób praktyczny, tzn. na podstawie rzeczywistych opracowanych materiałów klasyfikacji poubojowej rejonami.

Ad. 3 — przez prowadzenie instruktażu wśród producentów głównie w PGR i spółdz. prod. w kierunku równomiernego rozłożenia produkcji żywca bekonowego.

Ad. 4 — przez wybranie odpowiednich obiektów rolnych o większym areale, zezwalającym na prowadzenie tuczu bekonowego na zasadach naukowych, tzn. umożliwiających produkcję materiału hodowlanego, produkcję prosiąt, racjonalny ich wychów i tuczenie w prawidłowo urządzonych pomieszczeniach. Te obiekty rolne posłużą za przykład racjonalnej hodowli i tuczu.

Ad. 5 — przez wykorzystanie własnego

ośrodka szkoleniowego oraz ośrodków innych instytucji, przez wykorzystanie zakładów mięsnych, zootechnicznych zakładów doświadczalnych itp., przy pomocy własnego personelu szkolącego i innych instytucji.

Ad. 6 — przez usprawnienie pracy własnego aparatu terenowego oraz przez starania do jej usprawnienia w GS, gminnych delegaturach sku-

Prof. dr D. J. TILGNER

Politechnika Gdańska

O rewizję podstaw produkcyjności

Krajowy przemysł produktów zwierzęcych włożył dużo wysiłku w zwiększenie ilościowej produkcji i skomasowanie licznych drobnych wytwórni rzemieślniczych. Prace te doprowadziły do zorganizowania w każdym województwie szeregu większych zakładów o dość dużej nieraz zdolności produkcyjnej. Znaczna ilość tych zakładów mieści się jednak w pomieszczeniach zbudowanych kilkadziesiąt lat temu. Składają się one zwykle z licznych pawilonów, mniej lub więcej skupionych, które uzupełniano z biegiem czasu różnymi dobudówkami, toteż całość odznacza się dość chaotycznym rozmieszczeniem budynków, niedostosowanym do obecnych zadań, o zupełnie niewystarczającym uzbrojeniu kanalizacyjno-wodociągowym, siłowym i chłodniczym. Nieraz spotyka się pojedyncze działy zupełnie niepowiązane z sąsiadującymi.

Wczesno-kapitalistyczna spuścizna ciąży brzemieniem na przemyśle mięsnym i pociąga za sobą wysokie koszty eksploatacyjne. Pomimo codziennego, dużego wysiłku ze strony pracowników, wydajność pracy mieści się w granicach wydajności rękodzielniczej, gdyż do niekorzystnego i rozwlekłego usytuowania oddziałów dochodzi małe zmechanizowanie i drobnotowarowe, głównie rękodzielnicze metody przerobu. Najwyższy przeto czas zacząć przeprowadzać zasadniczą modernizację naszego przemysłu artykułów zwierzęcych, bowiem ważne jest nie tylko co i ile się produkuje, ale jak się produkuje.

Przy szkoleniu nowych kadr inżynierskich przeprowadziliśmy w ubiegłych dwóch latach w Zakładzie Technologii Produktów Zwierzęcych Politechniki Gdańskiej analizę technologiczną licznych zakładów mięsnych, rozpatrując organizację potoku przerobowego różnych działów, rozmieszczenie poszczególnych stanowisk roboczych, synchronizację pracy, transport wewnętrzny i nakład pracy transportowej na jednostkę produkcji, wielkość produkcji na istniejących powierzchniach wytwórczych i in. W wielu przypadkach młody inżynier miał za zadanie przeprowadzić nie tylko analizę istniejącego stanu, lecz opracować również projekt reorganizacji, przedstawić bilans porównawczy lub podać porównanie z nowoczesnymi, wzorcowymi zakładami, istniejącymi w innych krajach.

W rozplanowaniu zakładów mięsnych obserwuje się od kilkunastu lat stałą tendencję do znacznego zmniejszenia powierzchni wytwórczej i transportu

pu oraz przez poprawę wartości dostarczanego żywca do zakładów mięsnych.

Realizacja zamierzeń Działu Kontraktacji CZPMs — w świetle zadań, jakie postawił przed przemysłem mięsnym II Zjazd PZPR — przyczyni się do podniesienia jakości produkowanego bekonu i poprawy zaopatrzenia mas pracujących w mięso i przetwory.

wewnętrznego, a przez to uzyskania znacznych oszczędności w kosztach inwestycyjnych i kosztach produkcji. Przemieszczanie i manipulowanie surowcem i produktami, tj. przewożenie, przenoszenie, ładowanie, rozładowywanie, kładzenie, sortowanie, ważenie i układanie, w niczym może nie wpłynąć na zwiększenie końcowej wartości produktu, natomiast transport i manipulowanie towarami wpływa wybitnie na koszty, jakość i trwałość produktu. Spotkaliśmy w badanych zakładach czynności, przy których czas trwania transportu wewnętrznego jest znacznie dłuższy od samej operacji przerobowej. Dlatego długość transportu wewnętrznego jest miernikiem nowoczesności zakładu, równie istotnym jak wydajność z istniejącej powierzchni wytwórczej, wydajność roboczo-godziny lub roboczo-dnia oraz zużycie energii elektrycznej, wody i węgla na jednostkę produkcji.

We wszystkich prawie zakładach spotyka się znaczne dłużyzny przerobowe i przestarzałą organizację pracy, gdyż linie przerobowe wielokrotnie się krzyżują, zakłócając przebieg pracy poszczególnych działów. Przelotowości poszczególnych urządzeń i operacji są przeważnie niezestrojone ze sobą, wywołując znaczne różnice w zapotrzebowaniu surowca, materiałów pomocniczych i opakowań, które dostarczane są przy pomocy prymitywnych urządzeń transportowych, wywołując powstawanie zatorów, bardzo duży nakład pracy i niemożność utrzymania odpowiednich warunków higienicznych i klimatycznych dla wrażliwego surowca, jakim są produkty zwierzęce.

Te dłużyzny przerobowe pochłaniają przeciętnie ok. 25% ogólnej robocizny produkcyjnej. Np. z 8 godzin pracy kolumna rozbioru i trybowania zużywa co najmniej 2 godziny na dowieszenie sobie surowca, oczekiwanie na wagę i odwiezienie gotowego produktu. Na skutek rozwlekłego transportu powstaje poważna wysuszką oraz namnoże nie się mikroflory, a tym samym pogarsza się wyraźnie trwałość i jakość produktu. Dotychczas nie zwracano u nas w dostatecznym stopniu uwagi na wpływ transportu wewnętrznego na jakość i trwałość produktów zwierzęcych.

Długi transport wewnętrzny powoduje ogromny, zupełnie nieproduktywny nakład pracy, którego rozmiar jest nieraz wręcz niewiarogodny. Odnosi się wrażenie, że postępowy inżynier nie doszedł jeszcze w ogóle do głosu w przemyśle produktów zwierzęcych, głównie z powodu tradycyjnego stylu pracy personelu rękodzielniczego.

W jednej z bekoniarni transport wewnętrzny od ogłuszenia zwierząt do załadowania balotów do wagonu obejmuje przestrzeń 700 metrów bieżących zamiast 175 m. b., potrzebnych dla przerobu 65 sztuk na godzinę. Nakład pracy zużyty na sam transport wynosi w tym wypadku 30910 kg/m na 1 półtuszę zamiast 9500 kg/m przy transporcie długości 175 m. b. W nowoczesnym projekcie długość transportu wewnętrznego bekoniarni obniża się nawet do 95,3 m. b., czyli wynosi zaledwie 14% stwierdzonego przez nas nakładu.

Długość linii obróbki wstępnej bydła wynosi w zakładach na Wybrzeżu, uważanych za najbardziej nowoczesne w kraju, pełne 87,5 m. b. zamiast możliwego skrócenia do 43 m. b.

Działy rozbioru i trybowania wykazują transport wewnętrzny od dostawy do przewiezienia do pekłowni ponad 200 m. b. i nakład pracy transportowej w ilości 27760 kg/m na 100 kg produktu.

W wędliniarniach transport wewnętrzny dochodzi nawet do 220 m. b., pochłaniając nakład pracy transportowej ok. 31000 kg/m na 100 kg zamiast transportu długości 37 — 80 m. b., zależnie od gatunku.

Przy produkcji konserw szynkowych transport wewnętrzny wynosi od 120 do 620 m. b., a konserw połędwicznych — 350 m. b., co zwiększa oczywiście wielokrotnie ryzyko zakażeń i nie przyczynia się do poprawy jakości i trwałości.

W wielu wypadkach stwierdza się przyzwyczajenie się pracowników i adaptację do istniejących, ekstensywnych warunków pracy. Np. kolejka w dziale obróbki wstępnej surowca urywa się często w pewnym miejscu i półówki nosi się wobec tego do chłodni na plecach, a że bezpośrednie drzwi, łączące dział obróbki wstępnej z chłodnią, zostały kiedyś przez kogoś zamurowane, wobec tego codziennie obnosi się półówki na plecach długą drogą na zewnątrz hali, niezależnie od słoty lub skwaru.

Produkcyjność z powierzchni wytwórczej

Główną przyczyną rozbudowania transportu wewnętrznego jest rozrzucenie punktów przerobowych na dużej przestrzeni i brak zwartości linii przerobowej. Spotyka się przecież u nas zakłady obejmujące powierzchnię 100 000 m², których produkcję można by pomieścić na powierzchni 4 000 m². Dzienna produkcja w jednostkach produkcji na 1 m² powierzchni wytwórczej poszczególnych oddziałów jest często bardzo mała.

Rozpatrzmy dla przykładu oddział wstępnej obróbki surowca bydłęcego, w którym zachowano dotąd u nas w niezmienionej postaci obróbkę drobnotowarową sprzed kilkudziesięciu lat. Każdą sztukę wprowadza się oddzielnie na indywidualne miejsce uboju, przy czym następuje wielokrotne krzyżowanie się ruchu. Aby jednocześnie liczne osoby mogły wykonywać różne prace, potrzebne są obszerne hale, w których trudno utrzymać warunki higieniczne na odpowiednim poziomie. Bardzo wysokie zużycie wody zimnej i gorącej, nerwowa i mozolna praca — oto dalsze cechy tej przestarzałej formy obróbki wstępnej bydła.

Nasze porównawcze badania wykazały, że dział wstępnej obróbki bydła, o maksymalnej przelot-

ności 20 sztuk na 1 godzinę, zajmuje u nas ok. 900 m² powierzchni wytwórczej. Dla przelotności 75 sztuk trzody chlewnej na godzinę zużywa się ok. 1800 m² powierzchni wytwórczej, czyli oba działy wstępnej obróbki obejmują razem powierzchnię wytwórczą 2700 m², natomiast nowoczesne, wzorcowe wytwórnie przewidują dla identycznej wielkości przerobowej zaledwie 591 m², czyli ok. 23% naszej przestrzeni wytwórczej.

Podobny stan stwierdzamy przy wstępnej obróbce trzody chlewnej, która według nowoczesnych projektów łączy czasami na tejże hali wytop smalcu i obróbkę jelit. Dla tej wyspecjalizowanej obróbki wstępnej i przelotności 150 sztuk na godzinę (czyli 1 200 sztuk na 8 godzin), istniejący zakład przeznaczona zaledwie 353 m² powierzchni wytwórczej, co według naszych danych jest szczytem komasacji i wykorzystania powierzchni, gdyż normalnie spotyka się w naszych zakładach powierzchnię wielkości ok. 900 m² dla wspomnianej przelotności. Jest rzeczą zrozumiąłą, że zakłady o tak skomasowanej powierzchni wytwórczej mogą łatwiej utrzymać czystość, lepiej przestrzegać higienę przerobową i taniej prowadzić eksploatację niżeli w rozległych halach.

Przy opracowywaniu możliwości zmniejszenia transportu i przelotności oddziału rozbioru i trybowania, stwierdziliśmy w zakładzie N., że bez większych przebudówek i po wprowadzeniu tzw. małej mechanizacji można w istniejącej powierzchni zwiększyć trzykrotnie produkcję oraz wydajność pracy, jak również wydatnie zmniejszyć transport wewnętrzny oraz obniżyć ususzkę i koszty. Trzeba oczywiście zerwać z dotychczasowym nastawieniem niewzruszalności metod pracy.

Uwagi końcowe:

Dawniej zakłady rzeźniane były przedsiębiorstwami usługowymi, dostosowanymi do uboju i oprawiania zwierząt przez poszczególnych właścicieli tych zwierząt, przy czym główny nacisk położony był na możliwość przestrzegania przepisów sanitarno-weterynaryjnych. W gospodarce socjalistycznej zakłady mięsne straciły charakter przedsiębiorstw usługowych, a stały się zakładami przemysłowymi, w których główny nacisk kładzie się na produkcyjność i wydajność pracy przy zachowaniu najlepszych warunków higienicznych.

Nowe wymagania zwiększonej produkcyjności muszą pociągać za sobą całkowitą zmianę w wyglądzie, wyposażeniu i metodach pracy w naszym przemyśle.

Drobne pomysły i półśrodki nie prowadzą tutaj do celu. Duże powierzchnie wytwórcze wymagają krytycznego przeanalizowania potoku przerobowego i należytego powiązania poszczególnych oddziałów oraz ich uzbrojenia i wyposażenia. Przytaczanie przykładów wzorcowych przetwórci i zakładów mięsnych oraz wyników ich produkcyjności może w dużym stopniu wpłynąć na przyspieszenie modernizacji naszych zakładów mięsnych, dlatego skorzystamy z inicjatywy redakcji „Gospodarki Mięsnej” i przedstawimy w następnych artykułach bardziej szczegółowe wyniki naszych badań z odcinka inżynieryjno-ekonomicznego.

Mgr inż. CZESŁAW TEDERKO

IHŻ w Warszawie

Stan lokalizacji przemysłu mięsnego w Polsce*)

Zasadniczym warunkiem prawidłowego funkcjonowania jakiegokolwiek zakładu przemysłowego jest właściwa jego lokalizacja. Racjonalna lokalizacja w stosunku do źródeł surowca i rynku zbytu posiada poważny wpływ na globalny koszt gotowego produktu. Mamy tu na myśli ilość społecznego nakładu pracy, poczynając od nabywania surowca, a kończąc na dostarczeniu gotowego wyrobu do sieci detalicznej. Zbędny przewóz surowców podwyższa w znacznym stopniu nakład pracy na jednostkę gotowego produktu, a poza tym — transport oddziałuje w poważnym stopniu na jakość surowca.

Zagadnienie prawidłowej lokalizacji zakładu przemysłowego nabiera szczególnie zasadniczego charakteru w przypadku, gdy podstawowy surowiec przeznaczony do przeróbki stanowią żywe zwierzęta.

Przeprowadzone badania nad transportem żywca i mięsa u nas jak i w Związku Radzieckim wykazały, że korzystniej jest przewozić mięso niż żywiec. Przemawiają za tym następujące względy:

1) przy przewozie mięsa wołowego wykorzystuje się 6-krotnie, a wieprzowego 4-krotnie lepiej pojemność wagonu lub samochodu niż przy transporcie żywca;

2) skracanie dróg i czasu przewozu żywca do racjonalnego minimum zmniejsza możliwość pogorszenia surowca na skutek uniknięcia przemęczenia zwierząt i uszkodzenia skór, zwłaszcza świńskich;

3) skrócenie czasu obrotu zwierzętami rzeźnymi od chwili skupu do uboju w rzeźni możliwe do jednej doby sprowadza do minimum ubytki substancji ciała.

Bydło transportowane koleją w naszych warunkach i częściowo żywione w drodze, po potraceniu ubytków pierwszej doby, które traktujemy jako wypróżnienie przewodu pokarmowego, traci przeciętnie na wadze w drugiej dobie obrotu do 2%, w trzeciej dalsze 2% w porównaniu z drugą i w czwartej następne 1,5% w porównaniu z trzecią. Łączny ubytek w drugiej, trzeciej i czwartej dobie wynosi maksymalnie 5,5%, przeciętnie 1,4% na dobę. U trzody chlewnej ubytki wagowe w obrocie w drugiej dobie wynoszą około 2% (po odliczeniu zaników pierwszej doby), w trzeciej dobie dalszy 1% (w porównaniu z drugą), w czwartej dobie następny 1%. Łączny ubytek drugiej, trzeciej i czwartej doby wynosi 4%, czyli przeciętnie na dobę około 1% (maksymalnie);

4) przez redukcję transportu żywca na korzyść mięsa unikamy przewożenia zawartości jelit i żołądków zwierząt rzeźnych. U bydła dorosłego zawartość żołądka i jelit dochodzi do 1/5 wagi żywej, u bydła małego do 1/10, u świń — do 1/15;

5) przy przewożeniu mięsa w porównaniu z przewozem żywca odpada koszt pasz i opieki w drodze oraz zmniejsza się możliwość roznoszenia chorób zwierzęcych wzdłuż odległych tras

przez owady i wyciekanie wydaliny z wagonów lub samochodów, w których przewożone są zwierzęta.

W warunkach przedwojennej Polski zagadnienie lokalizacji przemysłu mięsnego nie mogło być i nie było rozwiązywane zgodnie z wymogami prawa — planowego, proporcjonalnego rozwoju gospodarki narodowej. Na decyzję kapitalistycznego inwestora oddziaływało podstawowe prawo kapitalizmu, a więc zapewnienie maksymalnego zysku. Stąd całkowita przypadkowość lokalizacji poszczególnych obiektów, powodująca wadliwą sieć rzeźni i zakładów przetwórczych, stąd też duży prymityw urządzeń w poszczególnych obiektach. Chodziło przecież o szybką amortyzację (wycofanie) włożonego kapitału.

Rozmieszczenie rzeźni w roku 1933/34 ilustruje poniższe zestawienie.

	Powierzchnia w tys. km ² (1931 r.)	Ilość rzeźni w 1933/34 r.	Na jedną rzeźnię przypadało km ²
P o l s k a	388,6	1069	369
w tym województwo:			
m. st. Warszawa	0,1	2	50
woj. warszawskie	29,5	102	289
„ łódzkie	19,0	66	287
„ kieleckie	25,6	105	244
„ lubelskie	31,2	95	328
„ białostockie	31,4	84	386
„ poznańskie	26,6	56	475
„ pomorskie	16,4	28	585
„ śląskie	4,2	13	323
„ krakowskie	17,4	137	127

W 1933 r. wypadło przeciętnie na jedną rzeźnię 369 km², co odpowiada mniej więcej promieniowi koła wynoszącemu 10,7 km. W praktyce obsługiwały one tę miejscowość, w której były zlokalizowane. W ośrodkach rolniczych nie obserwowano wówczas ani dowozu żywca do uboju z odległych miejscowości, ani też wywozu mięsa do punktów sprzedaży. Uboj dla potrzeb własnych, we wsiach odległych chociażby o kilka km od rzeźni, odbywał się w zagrodach chopskich bez nadzoru lekarza wet. lub choćby oglądaczy. Ile z tego powodu powstało chorób i zatruc nikt nie wie, sprawy te nie były badane.

W rejonach rolniczych w tych warunkach nie kładziono nacisku na budowę nowoczesnej rzeźni, która by wyposażona była w urządzenie mechaniczne do uboju, zbiórki krwi i magazynowania mięsa. Wystarczał zwyczajny punkt ubojowy, mieszczący się niekiedy w zwykłej drewnianej szopie. Tuż po uboju zwierzęcia i obejrzeniu mięsa przez lekarza weterynarii, a najczęściej oglądacza w punktach uboju, było ono jeszcze w stanie ciepłym zabierane przez rzeźnika do dalszego

*) Materiały zaczerpnięte z niedrukowanej pracy autora, pt. „Zasady lokalizacji przemysłu mięsnego w Polsce“, wykonanej w I.H.Z. 1952 r., str. 200.

przerobu w warsztacie. Nadwyżki ponad spożycie lokalne przerzucano w stanie żywym do większych miast i ośrodków przemysłowych, gdzie istniały duże rzeźnie dostosowane wielkością i urządzeniami do potrzeb danego miasta.

Duże skupienie rzeźni przed 1939 r. wykazywały następujące województwa: śląskie, krakowskie, warszawskie i łódzkie. Było to spowodowane w dużej mierze nastawieniem fiskalnym gmin w stosunku do opłat ubojowych i dążeniem do scentralizowania nadzoru weterynaryjnego nad ubojem¹⁾. Poza tym zarządy miejskie nakładały wysokie opłaty za powtórne badanie mięsa przywozowego przez ich służbę lek. weterynaryjną, co sprzyjało przywozowi żywca a nie mięsa. Rzeźnie spełniały wówczas jedynie i wyłącznie czynności usługowe dla rzemiosła lub ulokowanych przy nich fabryk mięsnych na zasadzie odpłatności. Tylko nieliczne z nich istniały jako działy produkcyjne fabryk bekonowych lub konserwiarni.

Charakter usługowy rzeźni nie sprzyjał racjonalnej gospodarce ubocznymi produktami uboju. Rozpowszechnione było ogromne marnotrawstwo krwi, którą w małych rzeźniach spuszczano do kanałów. Marnowała się szczerzina, rogi i racice. O zbieraniu gruczołów wydzielania wewnętrznego, cennego surowca w przemyśle farmaceutycznym, w małych rzeźniach w ogóle nie myślano.

Lokalizacja szczegółowa, tj. umieszczenie na działkach, przedstawiało się następująco: 21% rzeźni (235) położonych było poza obrębem miasta w odległości powyżej 1 km. Około 27% (295) miało dojazd do miasta ulicą niebrukowaną. Położenie w stosunku do linii kolejowych było na ogół niekorzystne. Jedynie rzeźnie większych miast, które korzystały z dowozu żywca z dalszych terenów rolniczych, zaopatrzone były we własne bocznice kolejowe (3,7% ogółu). Odległość większą niż 2 km od najbliższej stacji kolejowej miało 60% rzeźni, reszta zaś nie posiadała w ogóle bezpośredniej łączności z liniami kolejowymi. Dotyczyło to większości rzeźni położonych w rejonach typowo rolniczych, o małej gęstości zaludnienia. Jeżeli przy rzeźni pozbawionej połączeń z drogami kolejowymi ulokowała się fabryka bekonowa lub konserwiarnia, dążyła ona we własnym zakresie do zbudowania bocznic kolejowej i połączeń z najbliższą stacją (np. Lublin).

Lokalizacja fabrycznych przetwórní mięsnych

Rozwój fabrycznego przemysłu mięsnego w Polsce datuje się mniej więcej od roku 1925. Do roku 1938 powstało 36 bekoniami i konserwiarni. Większość z nich lokowała się przy rzeźniach, gdzie przeprowadzano tylko konieczne do produkcji bekonów najniezbędniejsze inwestycje, jak instalacja pieców duńskich, peklowni i ewentualnie nowych ubojni i chłodni. Na ogólną liczbę 36 bekoniami tylko kilka wybudowano jako zakłady samoistne, m. in. w Czerniewicach, Jarosławiu i Dębicy.

¹⁾ Znany był przed 1939 r. fakt, poruszony nawet w trybunie sejmowej, iż miasto Suwałki oceniło wartość inwestycji swej rzeźni na 6.053 zł, a w przeciągu 9 lat osiągnęło z niej zysk netto wynoszący 467.372 zł. Gogolewski Stanisław — Rzeźnie w Polsce — maszynopis — praca magisterska S.G.H. 1940 r.

Lokowanie bekoniami przy rzeźniach miało dwie przyczyny. Jedną tkwiła w unikaniu przez kapitalistów inwestowania kapitału w nieruchomościach, druga — w nastawieniu fiskalnym zarządów miejskich do czerpania dochodów z opłat za ubój świń bekonowych. Cały szereg miast zabiegało w tym okresie o pozyskanie przedsiębiorców, którzy zechcieliby w ich rzeźniach urządzić bekoniami. Wówczas to, przy współudziale kapitału prywatnego, podjęły dostosowanie rzeźni do potrzeb przemysłu bekonowego następujące miasta: Lublin, Mysłowice, Tarnów i inne.

Bekoniami i konserwiarnie lokowane były w przeważającej liczbie w pasie północno-zachodnim kraju. Było to wynikiem dążenia przemysłu do skrócenia dróg przewozu do portu. Poza tym na Pomorzu i w Poznańskim był do dyspozycji odpowiedni materiał rzeźny do produkcji bekonów. Dlatego też w roku 1938 na obszarach dzisiejszych województw: gdańskiego, poznańskiego i bydgoskiego, istniały 22 fabryki na ogólną ich liczbę 36.

Na Śląsku, w największym skupisku ludzi, osiadło 6 fabrycznych zakładów eksportowych. Fabryki śląskie sprowadzały materiał rzeźny z rejonu poznańskiego, częściowo krakowskiego i radomskiego. Lokalizacja fabryk śląskich w stosunku do surowców (brak w zapleczu materiału rzeźnego), jak również do portów (zbyt odległość do morza), była wadliwa, mimo to wybrali je przedsiębiorcy kapitalistyczni dlatego, że dawała im możliwość łatwego zbytu odpadków produkcji bekonowej na chłonnym rynku śląskim. Odgrywały przy tym również rolę takie momenty, jak duży dowóz żywca, wielki wybór surowca itp.

W środkowej Polsce czynne były fabryki konserw i bekonów w Czerniewicach, Płocku, Łodzi, Radomiu i Lublinie. Na ziemiach wschodnich fabryczne przetwórnice mięsne powstały pod wpływem nacisku rolnictwa. Hodowcy zwierząt domagali się, aby w rejonach rolniczych fabryki mięsne rozlokowane były równomiernie. Skłaniało to Związek Eksporterów Bekonu i Artykułów Zwierzęcych do wydawania po 1935 r. zaświadczeń eksportowych nowopowstającym firmom, pod warunkiem, że będą otwierały zakłady w rejonach rolniczych. Przedsiębiorcy unikali na ogół zakładania fabryk mięsnych na nowych, tzw. zacofanych terenach. Przyczyna tego tkwiła z jednej strony w eksploatacyjnym charakterze kapitału i niechęci lokowania go w nowych budowlach, z drugiej zaś — w braku właściwego surowca, który pojawiał się dopiero z nakładem czasu i pracy.

Gospodarka socjalistyczna stworzyła nowe, nie istniejące dotychczas możliwości planowego rozwiązywania zagadnień rynku mięsnego, pozwalające na kompleksowe traktowanie problemów — hodowli, przetwórstwa i dystrybucji mięsa.

W zakresie przemysłu mięsnego program polityki gospodarczej stawia zadanie rekonstrukcji przemysłu, opartej na organizacyjnym połączeniu fabryk konserw i zakładów przetwórczych z wielkimi rzeźniami, na przebudowie sieci rzeźni i zakładów przemysłu w kierunku nasycenia rejonów produkcji żywca nowoczesną bazą techniczno-przemysłową, na renowacji i uzupełnianiu technicznego wyposażenia starych rzeźni oraz budowie

nowych zakładów o nowoczesnej mechanizacji i automatyzacji pracochłonnych procesów, na organizacji działów wykorzystujących produkty poubojowe itp.²⁾.

Jasne jest, że spuścizna po gospodarce kapitalistycznej oraz stosunkowo krótki okres czasu, który upłynął od podjęcia prac nad porządkowaniem rynku mięsnego, nie pozwoliły na usunięcie rozlicznych wad strukturalnych — technicznych i lokalizacyjnych, ciężących na przemyśle mięsnym.

Celem dokładniejszego przedstawienia istniejącego obecnie stanu technicznego i lokalizacji rzeźni szcharakteryzujemy dwa typowe województwa: lubelskie — jako rolnicze i stalinogrodzkie — jako przemysłowe i deficytowe pod względem produkcji żywca.

W województwie lubelskim, według stanu 1950 r., było 47 rzeźni, z tego 14 w miastach powiatowych i 33 w osadach. Większość rzeźni w małych miastach mieściło się w budynkach drewnianych, na uboczu osady. Poza Lublinem żadna rzeźnia w województwie nie miała chłodni, a zaledwie kilka gromadziło w swoich piwnicach lód. Wodą bieżącą rozporządzało 7 rzeźni, gorącą — 13. W powiatach północnych województwa panuje dotąd zwyczaj opalania szczeciny po uboju, dlatego tamtejsze rzeźnie nie posiadają nawet kotłów do gorącej wody. Światła elektrycznego brak było w 16 rzeźniach, kolejek górnych poza Lublinem nie miała żadna rzeźnia. Zdolność ubojowa tych 47 rzeźni w roku 1949/50 przekraczała produkcję zwierząt rzeźnych w województwie. Należy przy tym wyjaśnić, że zdolność ubojowa nie równa się zdolności produkcyjnej. Ubić i rozebrać zwierzęta można nawet w zwykłej szopie, natomiast prowadzić prawidłową gospodarkę produktami poubojowymi można tylko w zakładzie wyposażonym we wszelkie urządzenia do obróbki i przetwórstwa, a przede wszystkim do wychładzania i magazynowania mięsa co najmniej przez 48 godzin. Toteż na koniec planu 6-letniego, przy założeniu planowego wzrostu hodowli, łączna zdolność ubojowa wszystkich zakładów woj. lubelskiego będzie dostateczna, jeśli uwzględnić ukończenie zakładów mięsnych w Zamościu i Siedlcach.

Podobna sytuacja jak w Lubelskiem, panuje w województwach centralnych i wschodnich. Ten stan lokalizacji zakładów mięsnych z działem rzeźni powoduje, konieczność przerzucania żywca z rejonów rolniczych do ośrodków konsumpcyjnych. Pociąga to za sobą poważne straty dla gospodarki narodowej.

W woj. stalinogrodzkim (w granicach wg stanu 1950 r.) było 17 rzeźni zlokalizowanych w miastach. Zdolność ubojowa tych rzeźni była większa o $\frac{1}{3}$ od zdolności produkcyjnej, natomiast ta ostatnia, biorąc łącznie 17 zakładów, była 10-krotnie większa od produkcji towarowej zwierząt rzeźnych w województwie, przeliczonej na mięso (1950 r.). Ten stan jest wynikiem nastawienia całego Zagłębia Śląskiego na przywóz żywca z

dalszych okręgów hodowlanych do uboju we własnych rzeźniach. Dlatego są one przystosowane do przetrzymywania mięsa w chłodniach z kilkudniowego uboju. Wszystkie rzeźnie posiadają wodę bieżącą, są zelektryfikowane i stosownie do swej wielkości wyposażone w odpowiednie urządzenia i sprzęt, podnoszący i ułatwiający produkcję.

Przedstawiony stan lokalizacji nie uległ zasadniczej zmianie do roku 1954, gdyż na tym terenie nie budowano nowych zakładów mięsnych. Pewną ilość starych rzeźni zmodernizowano i uzupełniono działami produkcji przetworów mięsnych o tyle, o ile pozwalały na to warunki lokalne. Zbliżony stan techniczny i lokalizacji rzeźni do woj. stalinogrodzkiego istnieje w pozostałych województwach zachodnich, w szczególności w szczecińskim i gdańskim.

Na skutek kurczenia się ilościowego, wreszcie likwidacji prywatnych warsztatów rzeźniczo-wędliniarskich, utraciły rzeźnie dawną rolę przedsiębiorstw usługowych dla rzemiosła rzeźniczo-wędliniarskiego. Urządzenia ich wykorzystano dla celów przetwórstwa, w związku z czym zaszła konieczność włączenia większych rzeźni, mających podstawowe znaczenie dla przemysłu mięsnego, do zakładów mięsnych CZPMs. Do roku 1954 CZPMs przejął 130 rzeźni. Zostały one dostosowane do prowadzenia przetwórstwa i spełniania nowych zadań w gospodarce mięsnej.

Na przeszkodzie do pełnej realizacji aktualnych zadań gospodarczych stoi wadliwa lokalizacja rzeźni, zbytnie ich skoncentrowanie w ośrodkach konsumpcyjnych. Świadczy o tym fakt, że w 12 miastach, a mianowicie w Warszawie, Łodzi, Gdańsku, Gdyni, Wrocławiu, Wałbrzychu, Stalinogrodzie, Bytomiu, Chorzowie, Mysłowicach, Gliwicach i Zabrzu, koncentruje się przeszło $\frac{2}{3}$ potencjału zdolności produkcyjnych rzeźni, będących w gestii CZPMs. Pozostałe rzeźnie, w liczbie trzystu kilkudziesięciu, będące w administracji rad narodowych, są właściwie punktami uboju. Obecnie (w 1954 r.) w 295 rzeźniach tego rodzaju dokonują uboju zwierząt rzeźnych gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”, a w 33 rzeźniach masarnie spółdzielni spożywców. Po zniesieniu ograniczeń w handlu nadwyżkami produktów rolniczych, w związku z Uchwałą Rządu z dnia 3 stycznia 1953 r., rola rzeźni w okręgach rolniczych szczególnie wzrosła, nie mogą one jednak należycie spełniać swych zadań ze względu na ich prymitywne wyposażenie techniczne i brak urządzeń do chłodzenia mięsa.

W obecnych warunkach rzeźnia powinna być częścią składową zakładu mięsnego, o więcej lub mniej rozbudowanych działach produkcyjnych. Rzeźnia w okręgach rolniczych, jako samostanny zakład, jest do pomyślenia, ale zawsze w połączeniu z topialnią tłuszczu i chłodnią składową. Spełniać ona będzie w tym przypadku rolę magazynu mięsa, będzie przetwarzać odpadki poubojowe, dokonywać uboju zleconego dla rolników z najbliższej okolicy oraz na miejscowe potrzeby dla państwowego i spółdzielczego przetwórstwa mięsnego. W pozostałych przypadkach rzeźnie będą jednym z działów zakładów mięsnych typu fabrycznego.

²⁾ Por. G. Szyr, artykuł wstępny „Gospodarka Mięsna” 1949 r. Nr 1—2

Lokalizacja fabrycznych przetwórní po wojnie

W miarę postępującego uspołecznienia przemysłu mięsnego, od 1949 r. wszystkie fabryczne przetwórní mięsne zostały skupione w ręku Centralnego Zarządu Przemysłu Mięsnego. W następnym okresie duża ilość zakładów fabrycznych, które przed 1939 r. brały udział w eksporcie, produkuje na potrzeby rynku wewnętrznego. W związku z tym zmieniła się dawna orientacja lokalizacyjna, która stawia inne wymagania przemysłowi eksportowemu, a inne obsługującemu rynek wewnętrzny.

W większości istniejących fabrycznych przetwórní mięsnych nastąpiły pewne przesunięcia w specjalizacji produkcji. Fabryki w woj. poznańskim oraz w większości woj. pomorskiego i gdańskiego nastawione zostały głównie na eksportową wytwórczość bekonów, przy czym oczywiście produkują one i inne przetwory mięsne, pozostałe zaś fabryki — obok bekonów wytwarzają w przeważającej mierze konserwy.

Należy nadmienić, że odziedziczone z okresu kapitalizmu fabryki przemysłu mięsnego są na ogół małymi zakładami. Zatrudniały one przed 1939 r. przeciętnie 70 — 80 pracowników fizycznych i 10 — 12 pracowników umysłowych. Obecnie, w miarę możliwości i warunków zabudowy, zostały one częściowo poszerzone i zmodernizowane, aby mogły sprostać nowym zadaniom. Całkowita ich rozbudowa i modernizacja nie zawsze była możliwa ze względu na złe dojazdy, małe rozmiary działek i nieodpowiednią zabudowę, toteż przy normalnej podaży żywca istniejące czynne fabryki są przeciążone. Oczekuje nas przeto wielkie zadanie nie tylko przebudowy istniejących zakładów przemysłu mięsnego, ale w wielu miejscach budowy nowych i zlokalizowania poszczególnych typów zakładów mięsnych tak, aby zwierzęta rzeźne odbywały najkrótszą drogę do rzeźni, a gotowe przetwory mięsne najkrótszą drogę do konsumenta.

Lokalizacja drobnych przetwórní mięsnych

Drobne przetwórní mięsne, zwane też masarniami, prowadzone są przez spółdzielnie spożywców i spółdzielczość rolniczą. Na terenie dużych ośrodków przemysłowych, w miastach wojewódzkich i powiatowych, czynne są masarnie spółdzielni spożywców. Liczba ich (według stanu 1954 r.) wynosi około 680 warsztatów. W większych miastach stanowią one sieć uzupełniającą fabrycznych zakładów mięsnych, będących w gestii CZPMs. W małych miastach są one wyłącznym aparatem uspołecznionym, zaopatrującym ludność w mięso, tłuszcze i wędliny. Masarnie spółdzielni spożywców zajmują z reguły stare warsztaty po rzemiośle rzeźniczo-wędliniarskim różnej wielkości, od 5 do 75 ton zdolności produkcyjnej wędlin tygodniowo. Urządzenia ich są na ogół przestarzałe i maszyny zużyte. W wielu przypadkach ich zdolności produkcyjne nie są dostosowane do zapotrzebowania konsumpcyjnego obsługiwanego te-

renu. Występuje to szczególnie jaskrawo w rejonach rozbudowującego się przemysłu w ośrodkach rolniczych. Jako przykład można przytoczyć Częstochowę, Starachowice i Nową Hutę. W wymienionych przykładach mamy do czynienia z niedorozwojem sieci masarní. Ale są również miasta, wprawdzie nieliczne, gdzie istnieją większe zdolności produkcyjne masarní — ponad miejscowe zapotrzebowanie konsumpcyjne mięsa i jego przetworów.

Zaopatrzeniem ludności wiejskiej w mięso i jego przetwory zajmują się gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska”. Drugi Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej wskazał na konieczność traktowania chłopa nie tylko jako producenta, ale również jako konsumenta. Wieś konsumuje coraz więcej mięsa i jego przetworów, powstaje więc poważny problem stworzenia przetwórstwa mięsnego dla potrzeb wsi. Gospodarka kapitalistyczna nie potrzebowała się tym problemem zajmować, gdyż konsumpcja mięsa przez ludność rolniczą była znikoma. Na wsiach i w gminach wiejskich nie było prawie zupełnie masarní, dlatego też przetwórstwo mięsne na wsi musi być budowane od nowa. Powstające tam masarnie przy gminnych spółdzielniach „Samopomoc Chłopska” tworzone są w bardzo prymitywnych warunkach lokalowych, źle wyposażone, a przede wszystkim pozbawione urządzeń chłodniczych i ponadto źle w terenie zlokalizowane. Występują rejonory rolnicze posiadające stosunkowo gęstą sieć masarní i takie, które mają ją niedostatecznie rozbudowaną.

Masarnie gminnych spółdzielni poza własną produkcją prowadzą jeszcze czynności usługowe w zakresie uboju i przetwórstwa zleconego na rzecz hodowców, którzy, w myśl Uchwały Rządu z dnia 3 stycznia 1953 r., po spełnieniu obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych mają prawo do sprzedaży swych nadwyżek w żywcu lub mięsie na wolnym rynku. Obecnie gminne spółdzielnie prowadzą około 1400 wspomnianych punktów usługowych, głównie przy masarniach, jednak ich lokalizacja jest bardzo nierównomierna. Przeciętnie **promień działania punktu usługowego uboju, wynosi 9 km**, są jednakże województwa, gdzie ze względów technicznych (brak lokali i urządzeń) waha się on w granicach od 11 do 14 kilometrów. Do tych województw należą: radomskie, lubelskie, białostockie, olsztyńskie i rzeszowskie.

W świetle przedstawionego obrazu stanu lokalizacji przemysłu mięsnego wynika, że konieczne jest szybkie usunięcie w wielu powiatach i miastach jaskrawych dysproporcji między zdolnością produkcyjną masarní a zapotrzebowaniem konsumpcyjnym na mięso i jego przetwory. Wielkość tych dysproporcji jest różna na różnych terenach. Konieczne jest również wyrównanie sieci masarní gminnych spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. Szczegółowa analiza, przeprowadzona pod kątem widzenia lokalizacji zakładów mięsnych we wszystkich rejonach kraju, pozwoli na wykrycie punktów najbardziej rażących i najbardziej pilnych do naprawy.

Roln. dypl. MARIAN MISZTAŁ

CZPMs w Warszawie

Dziesięć lat produkcji rzeźnianej w Polsce Ludowej

Produkcja rzeźniana jest podstawową produkcją dla gospodarki mięsnej i przetwórstwa mięsnego. Obejmuje ona produkcję mięsa, tłuszczów zwierzęcych surowych, podrobów, jelit, krwi, gruczołów, skóry, włosów, rogowizny i odpadków mięsno-tłuszczowych. Właściwie przeprowadzona produkcja rzeźniana decyduje o wysokich wskaźnikach wydajności poubojowej najcenniejszych elementów tej produkcji, tj. mięsa i tłuszczów jadalnych. Decyduje ona również o przydatności mięsa do dalszych procesów technologicznych, od chłodzenia i magazynowania mięsa, aż do produkcji najcenniejszych przetworów — wędlin trwałych, konserw i szynek w puszkach, jak również o wydajności i wartości wszystkich innych produktów poubojowych. Podkreślić należy, że dopiero ustrój socjalistyczny odkrył jej właściwy ciężar gatunkowy i tylko dzięki temu ustrojowi produkcja rzeźniana uzyskała znaczenie i otrzymała zadania oraz pomoc i zainteresowanie czynników państwowych.

Państwa kapitalistyczne nie doceniały znaczenia produkcji rzeźnianej, pozostawiając ją całkowicie w domenie wpływów inicjatywy prywatnej. Człowiek pracy, rzeźnik-ubojowiec był przez nią niełitościwie wyzyskiwany, nie znajdował należytej opieki ani ze strony władz, ani ze strony ówczesnych związków zawodowych. Postęp na odcinku produkcji rzeźnianej i mechanizacja pracy w rzeźniach prawie nie istniały.

Rzeźnie znajdowały się bez wyjątku w rękach samorządu komunalnego, a stosowane wysokie opłaty za usługi powodowały nagminne zjawisko dokonywania uboju potajemnego. Niebadane mięso i przetwory z takiego mięsa narażały w poważnym stopniu na szwank zdrowie i życie konsumenta — człowieka pracy. Polityka ta narażała kraj na szerzenie epizootcji i chorób odzwierzęcych, zakażając i zanieczyszczając miasta i osiedla ludzkie. W tych warunkach marnowano szereg ubocznych artykułów uboju, narażając kraj na stratę różnych cennych surowców, zmuszając gospodarkę narodową do importu artykułów gotowych, które przy właściwym ustawieniu produkcji rzeźnianej można otrzymywać z surowca krajowego. I tak np. prawie wcale nie zbierano gruczołów, a otrzymywane z nich organopreparaty, jak insulinę i inne, importowano.

Polski Komitet Wyzwolenia Narodowego obejmując omawiany odcinek gospodarki narodowej w roku 1944 znalazł go wyjątkowo zaniedbanym. Rzeźnie wyeksploatowane i zniszczone podczas działań wojennych, urządzenia i wyposażenie zdezastrowane i rozgrabione.

Straty wojenne, które zdołano ustalić w ciągu roku 1945 na odcinku zwierząt gospodarskich i w rzeźniach, przedstawiają się następująco:

a) liczba zwierząt gospodarskich wg spisów z lat 1938 i 1945 na terenach dawnych i odzyskanych łącznie wynosiła w tys. sztuk:

	1938 r.	1945 r.	straty w %
świnie	9.795	1.400	87,7
bydło	10.015	3.100	69,1
owce	1.941	234	87,9
konie	3.164	970	69,3

b) straty w rzeźniach, zabudowaniach, urządzeniach i instalacjach ustalono globalnie na 40 %.

Organizowanie produkcji rzeźnianej poza wymienionymi stratami utrudniała jeszcze niewłaściwa lokalizacja rzeźni. Rzeźnie budowane były nie w okręgach rozwiniętej hodowli, posiadających nadmiary żywca rzeźnego, lecz w dużych skupiskach ludzkich, ośrodkach przemysłowych, charakteryzujących się dużym spożyciem mięsa. Stan taki powodował konieczność dokonywania dalekich przerzutów żywca rzeźnego, co z kolei powodowało i nadal powoduje olbrzymie straty gospodarcze. Straty te sprowadzają się do: a) strat na wadze żywej transportowanego żywca, b) strat kondycyjnych i jakości żywca, a zatem i mięsa, c) zbędnego transportu dużej zawartości żołądków i nawozów, d) zapotrzebowania olbrzymiego taboru kolejowego i nieekonomiczne jego wykorzystanie.

Podjęmając obowiązek zaspokojenia potrzeb świata pracy i walczących armii na odcinku mięsa i wyrobów mięsnych — P.K.W.N. musiał zorganizować źródło surowca — żywca rzeźnego, aparat do skupu tego żywca, do wykonania produkcji rzeźnianej, a następnie dystrybucji hurtowej i detalicznej. Dekretem P.K.W.N. z dnia 22.VIII. 1944 r. (Dz. U. R. P. z dnia 31.VIII. 1944, Nr 3, poz. 10) ustalono zasady dostaw żywca przez producentów rolnych. Ustalono pulę żywca na czas do 30.VI. 1945 r., jego rodzaje, podział na trzy klasy, cenę oraz zobowiązano władze terenowe do zorganizowania skupu, uboju i dystrybucji. Władze terenowe nie posiadały w tym względzie ani doświadczenia, ani odpowiedniego aparatu, ale już wtedy, idąc po linii uspołeczniania produkcji i handlu, powierzały organizację tego odcinka przede wszystkim placówkom spółdzielczym terenowym, a w pierwszym rzędzie Lubelskiej Spółdzielni Zbytu Produktów Zwierzęcych.

Spółdzielnia ta, ze względu na brak fachowców oraz brak pomieszczeń produkcyjnych i urządzeń, nie mogła podjąć się wykonania powierzonej jej pracy na całym terenie. Przyjęła natomiast na siebie cały skup żywca z obowiązkowych świadczeń oraz jego rozprowadzanie, a w miastach, gdzie urządzenia rzeźni, względnie ocalałe własne pomieszczenia na to pozwalały, podjęła produkcję rzeźnianą, rozszerzając ją stopniowo na cały teren przez siebie obsługiwany. Moment ten można uwa-

zać za początek produkcji rzeźnianej w Polsce Ludowej w ramach sektora uspołecznionego.

W większości miast i ośrodków przemysłowych produkcję rzeźnianą powierzono z konieczności inicjatywie prywatnej. Warunki i wskaźniki wydajności, ustalane przez władze terenowe dla prowadzących ubój i dystrybucję mięsa, były bardzo korzystne. Wskaźniki, pomimo że żywiec otrzymywany ze świadczeń rzeczowych był przeciętnie w klasie niżej średniej, były bardzo niskie (patrz tabela w końcu artykułu), zbiór ubocznych artykułów uboju w większości wypadków, zwłaszcza w mniejszych ośrodkach, stosowany nie był. Pomimo czujności i kontroli ze strony czynników nadzorczych w warunkach tych powstawały poważne straty dla gospodarki narodowej. W większości wypadków uzyskiwany z uboju wskaźnik wydajności był wyższy od ustalonego do rozliczenia.

Dążąc do uporządkowania zagadnienia produkcji rzeźnianej, zapewnienia jej warunków rozwoju i całkowitego podporządkowania interesom gospodarki narodowej oraz pragnąc ograniczyć na tym odcinku destrukcyjny wpływ sektora prywatnego z jednej strony, z drugiej zaś zapewnić sprawne zaopatrzenie ludności w mięso, czynniki państwowe opracowały i wprowadziły w życie szereg uchwał i rozporządzeń.

W pierwszej połowie roku 1945 została powołana do życia Rolnicza Centrala Mięsna — Rolmięs. Była to spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, w skład której weszły: Państwowy Bank Rolny, Zw. Gosp. Spółdz. R. P. „Społem”. Bank Gospodarstwa Spółdz., Związek Samopomocy Chłopskiej, Lubelska Spółdz. Zb. Prod. Zwierz. i kilka innych, nowopowstałych spółdzielni. Do zakresu czynności tej instytucji należało między innymi: komisowy skup żywca za pośrednictwem Spółdzielni Zb. Prod. Zwierz., nadzór nad ubojem tego żywca i rozprowadzenie mięsa wg dyspozycji organów aprowizacyjnych. Posunięcie to w pewnym stopniu organizowało produkcję rzeźnianą, oddając masowy ubój w ośrodkach konsumpcyjnych pod kontrolę i opiekę sektora uspołecznionego, pomniejszając równocześnie zakres działania sektora prywatnego.

W roku 1945 zrobiono krok naprzód na odcinku produkcji rzeźnianej, powołując do życia przedsiębiorstwo „Bacutil”. Instytucji tej powierzono zbiór i czyszczenie kompletów jelit, zbiór tłuszczu technicznego od każdej sztuki bydła, zbiór krwi technicznej, rogowizny, niektórych gruczołów, ogonów bydłych. Rzeźnicy prowadzący warsztaty wędliniarskie mieli prawo do zwrotu jelit ze sztuk przez siebie ubitych, pozostała masa jelit była w dyspozycji władz aprowizacyjnych.

W miarę odbudowy kraju i rozbudowy przemysłu wzrastało zapotrzebowanie na artykuły reglamentowane spożywcze, między innymi na mięso i tłuszcze. Ustalone świadczenia rzeczowe nie pokrywały potrzeb tego zaopatrzenia. Zaszła potrzeba zakupu tych artykułów na wolnym rynku. Akcję tę powierzono instytucji powołanej Uchwałą Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dnia 26.X. 1945 r. pod nazwą — Funduszu Aprowizacyjnego. Fundusz Aprowizacyjny dokonywał za-

kupu żywca rzeźnego za pośrednictwem spółdzielczego i prywatnego aparatu handlowego, który oprócz skupu musiał prowadzić ubój i dostarczyć Funduszowi Aprowizacyjnemu gotowe mięso i tłuszcze, rozliczając się nie za żywiec, lecz za mięso. Fundusz Aprowizacyjny gromadził i magazynował mięso oraz dostarczał je na zaopatrywanie świata pracy.

Fundusz Aprowizacyjny miał również za zadanie ograniczenie destrukcyjnej działalności prywatnych handlarzy skupujących żywiec rzeźny. Ustalono i podano do powszechnej wiadomości klasyfikację i ceny za 1 kg żywca w danej klasie, zakazano kupna żywca „na oko”, zmuszając aparat skupujący do posługiwania się wagą przy zakupie, zapewniono opłacalność hodowli.

Idąc w kierunku zwiększenia pogłowia zwierząt gospodarskich, wydano dwa rozporządzenia ograniczające spożycie mięsa i potraw mięsnych. W ten sposób planowo i systematycznie kładziono podwaliny zapewniające pełne zaopatrzenie ludności w mięso, podwaliny pod pomyślny rozwój produkcji rzeźnianej w ramach sektora państwowego.

Pomimo tych posunięć gospodarka narodowa nadal jeszcze ponosiła poważne straty w surowcu związane z produkcją rzeźnianą. Walka o wskaźniki wydajności na odcinku mięsa odbywała się pomiędzy grupą ubojową i prywatnym rzeźnikiem, ewentualnie pomiędzy spółdzielnią dostarczającą żywiec a komisantem — Oddziałem Rolmięsu odbierającym żywiec, dopilnowującym uboju i rozliczającym się ze spółdzielnią za uzyskaną wydajność. Odpłata za uboczne artykuły uboju, nie wyłączając nawet skór, była tak niska, że właściciele ubijanych sztuk zupełnie prawie nie interesowali się wydajnością na tym odcinku. Jedynie ostre spory wynikały nieraz na odcinku jelit, kiedy przedsiębiorca oczyszczający jelita zwracał właścicielowi ubitych sztuk zbyt mały metraż tych jelit. Ponieważ wskaźniki nie były odgórnie ustalone, toteż nie było podstaw do wszczynania przemysłanych akcji.

Ten ważny odcinek gospodarki narodowej uregulowany dopiero został szeregiem dekrétów i zarządzeń¹⁾, wydanych przy końcu 1946 r. i na początku 1947 r., jednakże nie wkraczających jeszcze do norm wydajności. Normy te były kształtowane i narzucane tymczasowo, doraźnie, przez instytucje, którym powierzono zbiór.

Zagadnienia tego nie porusza również ustawa o Planie Odbudowy Gospodarczej (plan trzyletni), ustalając jedynie wzrost pogłowia zwierząt gospodarskich, a na odcinku produkcji rzeźnianej wysokość produkcji mięsa i spożycie jego na głowę ludności. Wielkości te przedstawia tabela:

¹⁾ Dekret z dnia 19.IX.1946 r. (Dz.U.R.P. Nr 49 z dn. 14.X.1946 r.) o obrocie skórami; 2) Dekret z dn. 23.I. 1947 r. (Dz.U.R.P. Nr 27 z dn. 22.III.1947 r.) o obrocie i gospodarowaniu odpadkami użytkowymi; 3) Rozp. Rady Min. z dn. 30.I.1947 r. (Dz.U.R.P. Nr. 27 z dn. 22.III. 1947 r.) w sprawie obrotu i gospodarowania ubocznymi produktami poubojowymi; 4) Rozp. Min. Aprow. i Handlu z dn. 5.II.1947 r. (Dz.U.R.P. Nr 27 z dn. 22.III.1947 r.) w sprawie gospodarowania i organizacji skupu ubocznych produktów poubojowych.

Treść	1947	1948	1949
Produkcja mięsa wołowego w tys. ton.	63,7	74,3	81,0
Produkcja mięsa wieprzowego w tys. ton.	381,6	592,0	685,0
Produkcja tłuszczu wieprzowego w tys. ton.	84,0	129,6	150,0
Spożycie mięsa, ryb, jaj na głowę ludności w kg	22,0	33,0	42,0
Spożycie tłuszczów na głowę ludności w kg rocznie	6,0	8,0	10,0

Plan produkcji, jak wynika z danych Centralnego Urzędu Planowania za rok 1947, został zrealizowany.

Produkcja mięsa wieprzowego (łącznie z tłuszczem) wyniosła 440,4 tysięcy ton, zaplanowano 465,6 tys. ton; mięsa wołowego wyprodukowano 57 tys. ton, mięsa cielęcego 26,4 tys. ton i baraniny 8,6 tys. ton, razem 90,9 tys. ton (plan przewidywał 63,7 tys. ton).

Koniec roku 1948 zaznaczył się zmniejszeniem produkcji rzeźnianej na skutek zahamowania wzrostu pogłowia zwierząt gospodarskich, a w szczególności pogłowia trzody chlewnej. Pragnąc przeciwdziałać zarysowującemu się kryzysowi, czynniki państwowe Uchwałą Rady Ministrów z dnia 28.III. 1949 r. zorganizowały akcję pod nazwą „Akcja H” — akcja hodowlana. Akcja ta miała za zadanie podniesienie stanu pogłowia poprzez: a) zwiększenie produkcji materiału zarodkowego i ułatwienie producentowi nabycia prosiąt i cieląt, b) wprowadzenie szczepień ochronnych świń i zwiększenie opieki weterynaryjnej, c) zapewnienie zaopatrzenia w paszę, d) ustanowienie stałych cen na świnie, e) zapewnienie ulg podatkowych gospodarstwom zwiększającym hodowlę, f) uaktywnienie prac hodowlanych państwowej administracji rolnej na odcinku instruktażu hodowlanego i żywieniowego. Akcja ta, prowadzona bardzo energicznie, dała pozytywne wyniki już w końcu 1949 roku, a szczególnie wspaniałe w roku 1950. Akcję tę można uważać również za podbudowę dla rozwoju produkcji rzeźnianej.

Decydującym krokiem do uporządkowania odcinka produkcji rzeźnianej była Ustawa z dnia 10.II. 1949 r. (Dz. U. R. P. Nr 21 z dnia 14.IV. 1949 r., poz. 135) o obrocie zwierzętami gospodarskimi i produktami uboju oraz o ich przetwórstwie. Ustawa ta oraz następna Uchwała Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dnia 6.V.1949 r., powołująca do życia Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego, dały wyraz dążeniom do właściwego ustawienia w Planie 6-letnim gospodarki mięsnej w ogóle, a produkcji rzeźnianej w szczególności. Te dwa akty nie mogły ukazać się wcześniej bez narażania zaopatrzenia świata pracy w mięso na poważne komplikacje i trudności ze strony sektora kapitalistycznego, kurczo trzymającego się rzeźnictwa.

Powołanie do życia Centrali Mięsnej, Funduszu Aprowizacyjnego, „Bacutilu”, powierzenie skupu żywca „Samopomocy Chłopskiej”, wreszcie „Akcja H” oraz wydanie szeregu dekrétów, ustaw i zarządzeń, dostatecznie przygotowały grunt do

przejęcia produkcji rzeźnianej przez sektor państwowy.

Przejmowane rzeźnie, nastawione na ubój usługowy, CZPMs przeorganizowywał i przystosowywał do nowej sytuacji, przekształcając je w rzeźnie o charakterze przemysłowym. Dokonywał remontów i inwestycji, powiększał zdolności chłodnicze i magazynowania żywca, kompletował zespół pracowniczy i wydawał zarządzenia, instrukcje i wytyczne do prowadzenia pracy — organizował produkcję rzeźnianą od podstaw. Rozpoczęto badania i kontrolowanie uzyskiwanych wyników pracy na odcinku produkcji rzeźnianej, w szczególności na odcinku wskaźników wydajności mięsa, tłuszczów i ubocznych artykułów uboju. Uzyskane wyniki mobilizowały kierownictwo i załogi do podnoszenia wskaźników wydajności, udowadniając możliwości zwiększenia poszczególnych wydajności. Ustalone zostały zdolności produkcyjne poszczególnych rzeźni. Zdolności te z reguły nie były i nadal nie są zharmonizowane. Przejęte rzeźnie posiadają dość znaczne przepustowości hal ubojowych obok całego szeregu wąskich gardeł, ograniczających praktyczną zdolność produkcyjną. Najczęściej spotykane braki występują na odcinku magazynowania żywca, mięsa (chłodnie), ubocznych artykułów uboju, pomieszczeń produkcyjnych, ekspedycji, braku wody i energii elektrycznej.

W okresie od przejęcia produkcji rzeźnianej przez sektor państwowy do końca roku 1953 zrobiono bardzo dużo dla postawienia tej produkcji na właściwym poziomie. Dzięki wkładowi energii i sił załóg oraz kierownictwa, zdołano zwiększyć moc produkcyjną na odcinku produkcji rzeźnianej z przyjętych i obliczonych na koniec 1950 r. 100% zdolności produkcyjnej do 114% na koniec 1953 roku.

Na odcinku uregulowania wskaźników wydajności poubojowych zrobiono szczególnie wiele. Poza kontrolą, szkoleniem majstrów i instruktażami, zorganizowano w latach 1952 — 1953 próbne uboje. Próbne uboje zorganizowano w kilkunastu punktach kraju, w których występują charakterystyczne odmiany lub rasy zwierząt. Pomiar przeprowadzono w stosunku do każdej rasy i klasy kondycyjnej, a u bydła ponadto i w stosunku do płci. Zgromadzono bardzo poważny i wartościowy materiał, ponieważ uboje próbne prowadzone były przez specjalnie do tego przygotowanych fachowców. Ubito pod ścisłą kontrolą dużą ilość zwierząt tej samej rasy, płci i klasy, ubój powtarzano w ciągu wszystkich miesięcy roku, wyniki kontrolowano z ubojem w innej części kraju. Materiał ten, wykorzystywany dotychczas tylko „na gorąco” w miarę zachodzącej pilnej potrzeby, czeka na opracowanie i wyciągnięcie bogatych wniosków.

Przeprowadzono szkolenie na specjalnych kursach dla majstrów uboju, skórowaczy, majstrów ubocznych artykułów uboju, majstrów rozbioru mięsa, magazynierów mięsa i kierowników hal ubojowych. Przygotowano w ten sposób kadry ludzi zdolnych do prowadzenia i podnoszenia produkcji rzeźnianej. Kursy te przygotowały nowe kadry wykwalifikowanych pracowników, poszerzyły ich światopogląd, wskazały nowe drogi pracy, przywiązały do zawodu.

Pobieżne tylko porównanie osiągnięć naszej produkcji rzeźnianej z osiągnięciami tej produkcji w innych krajach demokracji ludowej świadczy, że stoimy na tym odcinku znacznie wyżej od naszych sąsiadów i jedynie pozostajemy w tyle za ZSRR, gdzie produkcja rzeźniana ma za sobą ponad trzydziestoletnią tradycję i osiągnęła szczyty, które służą nam za wzór i cel naszych wysiłków.

Efektywne wyniki i osiągnięcia na odcinku

uzyskanych wskaźników wydajności poubojowych, stanowiących podstawy ekonomiczne, świadczące o wspaniałym rozwoju produkcji rzeźnianej pod opieką Państwa Ludowego, przedstawia poniższa tabela (podane w tabeli cyfry dotyczą ubojów w roku 1944/45 żywca wszystkich klas zwierząt pochodzących ze świadczeń rzeczowych, w roku 1947 wg danych C. U. P. i dotyczą całego kraju, a od 1950 r. dotyczą zwierząt ubitych w całym kraju w rzeźniach CZPMs):

Tabela wzrostu wskaźników wydajności uzyskiwanych w ubojach w okresie 1944 – 1953 rok

Treść	Jedn. miary	1944/45	L a t a					
			1947	1949	1950	1951	1952	1953
Świnie (bez bekonów)	w % wagi żywej	73—75	75,0	80,6	81,4	81,6	81,9	81,25
Bydło	„	40—41	42,9	46,4	47,2	47,6	47,4	46,8
Cielęta	„	50—52	55,0	59,3	60,0	60,1	60,7	60,7
Owce	„	40	40,0	46,9	47,5	47,8	47,9	48,0
Jelita cienkie wieprz.	w m od 1 szt.	14	—	16	17	17	18,03	18,25
Jelita cienkie wołowe	w % wagi żywej	29	—	32	35	36,5	38,8	38,2
Krew wieprz.	„	0,02	—	—	—	—	2,87	3
Krew wołowa	„	—	—	—	—	—	3,24	3,41
Tłuszcz otocz. wieprz.	„	—	—	0,7	1,0	1,5	1,7	—
Tłuszcz. siec. bydłocy	„	0,2	—	—	—	1,12	1,5	—
Szczecina	w kg od 1 szt.	—	—	—	0,40	0,14	0,22	0,34
Uszkodzenia skór bydła	w % uszkodzeń	—	—	—	9,5	3,25	1,66	1,90
„ cieląt	„	—	—	—	27,5 7,5	2,92	0,95	1,3
„ świń	„	—	—	—	17,3 6,5	1,93	0,63	0,99
„ koni	„	—	—	—	—	18,5	6,2	3,0

Dla podkreślenia strat, które ponosiła gospodarka narodowa do czasu przejęcia produkcji rzeźnianej przez sektor państwowy podajemy (wg danych C. U. P.) taki przykład: w roku 1947 ubito 5.019 tys. sztuk świń o łącznym ciężarze 587,2 tys. ton, co przy wskaźniku wydajności poubojowej 75% dało z uboju 440,4 tys. ton masy mięsnej. Ta sama masa żywca ubita pod nadzorem sektora państwowego w roku 1950 przy wskaźniku 81,4% dałaby masy mięsnej 478,0 tys. ton. Strata wyniosła 38,0 tys. ton mięsa, co przy cenie tylko 24 zł za 1 kg daje stratę w wysokości 912 milionów zł.

Podana wyżej tylko ta jedna pozycja strat świadczy o ciężarze gatunkowym i znaczeniu w gospodarce narodowej produkcji rzeźnianej.

Produkcja rzeźniana w okresie 10 lat Polski Ludowej osiągnęła wspaniałe wyniki, ale nie wykorzystano jeszcze wszystkich istniejących możliwości. Przy poparciu Państwa i w oparciu o naukę możliwości te są osiągalne i muszą być osiągnięte.

Należy zawsze mieć na uwadze, że produkcja rzeźniana jest najważniejszym i zarazem najwrażliwszym punktem w gospodarce mięsnej. Straty powstałe na odcinku produkcji rzeźnianej z reguły są nieodwracalne. Na tym odcinku musi być przejawiona ze strony odpowiedzialnych ludzi nieślabnąca czujność. Wszelkie zmiany, zarówno natury gospodarczej jak i personalnej, mające wpływ pośredni lub bezpośredni na tę produkcję, muszą być szczegółowo rozważane i rozpatrywane pod kątem wpływów na wyniki produkcji rzeźnianej. Spadek niektórych wskaźników wydajności w produkcji rzeźnianej w roku 1953, podanych w tabeli, jest potwierdzeniem powyższego.

Przegląd rozwoju produkcji rzeźnianej w Polsce Ludowej na przestrzeni ubiegłych dziesięciu lat świadczy o trosce ustroju socjalistycznego o uporządkowanie wszystkich dziedzin gospodarki narodowej, z myślą o podniesieniu dobrobytu człowieka pracy, o zaspokojeniu wszystkich jego potrzeb życiowych.

Inż. WŁADYSŁAW KOWALSKI
i STANISŁAW KRYŃSKI

MPMs i MI w Warszawie

Zakładowe umowy zbiorowe w przemyśle mięsnym

Podstawowym prawem ekonomicznym socjalizmu jest pełne zaspokajanie stale rosnących materialnych i kulturalnych potrzeb społeczeństwa w drodze ciągłego rozwoju produkcji, na bazie najwyższej techniki. Jednym z wyrazów troski Partii i Rządu o realizację tego prawa jest Uchwała Rady Ministrów Nr 61/54 z dnia 6.II 1954 r.

w sprawie zawierania Zakładowych Umów Zbiorowych, podjęta na wniosek Centralnej Rady Związków Zawodowych. Uchwała ta stanowi dalszy krok na drodze podnoszenia stopy życiowej mas pracujących. Poprzez wszechstronny rozwój i realizację zobowiązań kierownictwa i pracowników socjalistycznych przedsiębiorstw w dziedzi-

nie wykonania i przekraczania zadań produkcyjnych, zapewniła ona polepszenie warunków byto-materialnych i kulturalnych załóg.

Zakładowa Umowa Zbiorowa zostaje zawarta na okres jednego roku przez kierownictwo przedsiębiorstwa — z jednej strony i załogę reprezentowaną przez Radę Zakładową — z drugiej strony. Treścią Zakładowych Umów Zbiorowych są zobowiązania załogi zmierzające do wykonania i przekroczenia zadań gospodarczych wynikających z Narodowego Planu Gospodarczego oraz zobowiązania kierownictwa wobec załogi zmierzające do:

- poprawy warunków bytowych, socjalnych, zdrowotnych i ochrony pracy,
- rozwoju akcji kulturalno-oświatowej i kultury fizycznej,
- stworzenia warunków dla pełnego rozwoju współzawodnictwa pracy, racjonalizatorstwa i przechodzenia na nowoczesne socjalistyczne metody produkcji,
- szerokiego rozwoju szkolenia zawodowego i podnoszenia kwalifikacji załogi,
- szerokiego wprowadzania mechanizacji i postępu technicznego, co wydatnie zmniejsza wysiłek robotnika, zwiększa jego wydajność pracy, powoduje wzrost zarobków.

W oparciu o Uchwałę Rady Ministrów, Minister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego wydał zarządzenie Nr 34 z dnia 5.III. 1954 r. oraz wytyczne, dotyczące zawierania Zakładowych Umów Zbiorowych w Resorcie Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego.

W roku 1954 przewidziano zawarcie Zakładowych Umów Zbiorowych tylko w niektórych wytypowanych zakładach.

I tak: w przemyśle mięsnym Zakładowe Umowy Zbiorowe zostały zawarte w Zakładach Mięśnych w Łodzi i Zakładach Mięśnych w Bydgoszczy. Uroczyste podpisanie tych umów na plenarnym zebraniu załóg, z udziałem przedstawicieli KW PZPR, Zarządu Głównego Zw. Zaw. Prac. Przemysłu Spożywczego, Min. Przem. Mięsnego i Mlecz., CZPMs oraz Ekspozytur Wojewódzkich CZPMs w Łodzi i Bydgoszczy, nastąpiło w dniu 10 maja 1954 r.

Zawarcie Zakładowych Umów Zbiorowych w tych zakładach świadczy o ich wyróżnieniu w realizacji zadań gospodarczych na odcinku przemysłu mięsnego. Fakt ten zobowiązuje również załogi tych zakładów do dalszych osiągnięć produkcyjnych w roku 1954.

O dojrzałości tych załóg świadczy przebieg prac przy opracowywaniu Zakładowych Umów Zbiorowych, dyskusje w grupach związkowych nad projektem i ilości zgłoszonych przez załogi słusznych wniosków do projektu Zakładowej Umowy Zbiorowej.

Na przykład: w Zakładach Mięśnych w Łodzi załoga zgłosiła ogółem 635 wniosków, z czego 82,8% uwzględniono w Zakładowej Umowie Zbiorowej w 1954 r., 2,9%, z powodu braku środków na ich realizację w 1954 r., przesunięto do realizacji na rok 1955, a 14,3% odrzucono jako sprzeczne z obowiązującymi przepisami.

Zgłoszone wnioski w przeważającej części dotyczyły mechanizacji pracy, usprawnień w produkcji, podniesienia jakości, podniesienia bezpieczeństwa i higieny pracy oraz poprawy warunków bytowych załogi.

Zrozumienie przez załogę i kierownictwo ważności zakładowej Umowy Zbiorowej i płynących z niej korzyści dla gospodarki narodowej i załogi zakładu, ilustruje treść zobowiązań załogi i kierownictwa, zawartych w Zakładowych Umowach Zbiorowych.

Miedzy innymi Załoga Bydgoskich Zakładów Mięśnych zobowiązała się do wykonania rocznego planu produkcji według cen niezmiennych w 102% i obniżenia planu kosztów własnych o 0,28% w stosunku do planowanych na rok 1954, a Zakłady Mięsne w Łodzi — do wykonania planu produkcji według cen niezmiennych w 100,12% i obniżenia kosztów własnych o 0,09% w stosunku do planowanych w roku 1954.

Na odcinku wskaźników wydajności ubojowej założono w tych zakładach następujący wzrost wskaźników w stosunku do planowanych na rok 1954:

Rodzaj żywa	Plan na r. 1954		Zobowiąza- nia załogi		wzrost o % w stos. do planu 1954 r.	
	B.	Ł.	B.	Ł.	B.	Ł.
Trzoda						
kl. I	85,7	86,8	85,8	86,9	0,1	0,1
.. II	84,0	84,5	84,2	84,5	0,2	—
.. III	82,1	82,2	82,2	82,5	0,1	0,3
.. IV	80,1	80,2	80,5	80,3	0,4	0,1
Bydło:						
kl. I	59,4	58,5	59,7	58,5	0,3	—
.. II	53,5	52,8	53,7	53,0	0,2	0,2
.. III	49,0	47,9	49,2	47,9	0,2	—
.. IV	43,9	42,3	44,05	42,3	0,15	—
Cielęta:						
kl. I	62,7	62,6	62,9	62,6	0,2	—
.. II	61,4	61,4	61,55	61,5	0,15	0,1
.. III	59,0	60,0	59,09	60,4	0,09	0,4

Uzyskana w wyniku tych wskaźników dodatkowa masa mięsna tylko w tych dwóch zakładach da ponad 60 ton.

Zobowiązania załóg w zakresie zmniejszenia technicznych uszkodzeń skór dadzą również poważne oszczędności.

Rozumiejąc, że podstawą gospodarności w przemyśle mięsnym jest racjonalna gospodarka surowcowa, załogi dały temu wyraz przez wprowadzenie do Zakładowych Umów Zbiorowych zobowiązań mających na celu zwiększenie wydajności wędlin i wyrobów wędliniarskich, tłuszczów topionych, konserw, zwiększenie uzysku sadła, krwi, wydajności jelit oraz zbiórki odpadków niejadalnych, jak również obniżenie strat postojowych żywca.

Postawione przez II Zjazd PZPR zadanie podniesienia jakości, znalazło również wyraz w zobowiązaniach załóg. Na szczególną uwagę zasługuje zobowiązanie Łódzkich Zakładów Mięśnych — uzyskania I kat. wędlin i wyrobów wędliniarskich

do końca IV kw. 1954 r. średnio 60%, przy osiągniętych w I kw. 1954 r. ok. 10%, tłuszczów kl. ekstra 70% — dzięki wprowadzeniu do produkcji w IV kw. br. urządzeń do topienia tłuszczu systemu „Tytan“.

O dużym nacisku, jaki położono na podniesienie jakości gotowego produktu, świadczy zobowiązanie podjęte przez Zakłady Mięsne w Bydgoszczy, gdzie do 22 lipca br. zorganizowanych zostanie 12 brigad wysokiej jakości.

Załogi i kierownictwo tych zakładów zobowiązały się również do wykonania swoich planów produkcji wędlin i wyrobów wędliniarskich ściśle według asortymentu i wprowadzenia na rynek szeregu asortymentów nowych, szczególnie poszukiwanych przez konsumentów, jak rolady, kiełbasa wiejska i inne.

Uchwała II Zjazdu PZPR stwierdza, że podniesienie stopy życiowej mas pracujących uwarunkowane jest m. in. wydatnym wzrostem wydajności pracy na bazie wprowadzenia i opanowywania nowej techniki. I to wskazanie II Zjazdu odzwierciedlają zawarte w przemyśle mięsnym Zakładowe Umowy Zbiorowe.

Załoga Zakładów Mięsnych w Łodzi, przekraczając normy wydajności pracy, zwiększył w roku 1954 w stosunku do roku 1953 wydajność pracy na jednego robotnika grupy przemysłowej o 9,9%, na jednego pracownika o 11,1%, na 1 rob./godz. o 14,3%.

Kierownictwa Zakładów Mięsnych w Bydgoszczy i Łodzi, dążąc do stworzenia załogom warunków dla wykonania zobowiązań w zakresie wzrostu wydajności pracy i produkcji, zobowiązały się do pełnej i terminowej realizacji zakładowego planu przedsięwzięć organizacyjno-technicznych, terminowego przeprowadzenia remontów oraz wprowadzenia do produkcji nowych maszyn i urządzeń, mechanizujących i usprawniających pracę. Na szczególną uwagę w zawartych umowach zasługują pozycje dotyczące mechanizacji transportu wewnętrznego, rozdrabniania mięsa, obróbki jelit i żołądków, czyszczenia puszek itp., udzielania szerokiej pomocy racjonalizatorom i wynalazcom, zapewnienia im stałego doradcy technicznego, urządzenia konkursów na najlepszego racjonalizatora, organizowania odczytów itp.

Troska o stałą poprawę warunków materialnych i kulturalnych ludzi pracy i ich rodzin jest na-

czelnym zadaniem Partii i Rządu. Toteż w Zakładach Mięsnych w Bydgoszczy zobowiązania w tym zakresie przewidują m. in. powiększenie przedszkola przyzakładowego i wyposażenie go w dodatkowe urządzenia do zabaw dziecięcych. W br. na koloniach letnich umieszczonych zostanie 128 dzieci pracowników. Zorganizowane zostaną wczasy świąteczne dla 300 pracowników. Rada Zakładowa zobowiązała się do przejęcia stołówki celem poprawy jakości obiadów, do zorganizowania kuchni dietetycznej oraz do skierowania na wczasy rodzinne i w domach wypoczynkowych dla matki z dzieckiem członków rodzin 80 pracowników.

Bydgoska Zakładowa Umowa Zbiorowa przewiduje dalej wyremontowanie 6 izb pracowniczych oraz przydzielenie pracownikom do końca 1954 r. 5 izb z nowego budownictwa mieszkaniowego.

Zawarte Zakładowe Umowy Zbiorowe precyzują również szczegółowo wydatkowanie funduszu zakładowego zgodnie z potrzebami załogi, gwarantując pracownikom wydatne polepszenie warunków bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zawarcie Zakładowych Umów Zbiorowych przez Zakłady Mięsne w Łodzi i Bydgoszczy było bodźcem do głębszej i twórczej techniczno-ekonomicznej analizy działalności tych zakładów, ujawniło istniejące rezerwy produkcyjne, zmobilizowało pracowników do wzmożenia walki o realizację zadań gospodarczych, ugruntowało odpowiedzialność kierownictwa i Rady Zakładowej za działalność tych zakładów i za zaspokojenie potrzeb zatrudnionych w nich ludzi pracy.

Pełna realizacja zobowiązań zawartych w Zakładowych Umowach Zbiorowych w przemyśle mięsnym w roku 1954 stanie się podstawą do zawarcia takich umów w roku przyszłym w innych zakładach mięsnych.

O zrozumieniu przez robotników przemysłu mięsnego doniosłości i celowości zawierania Zakładowych Umów Zbiorowych świadczy Uchwała podjęta przez załogę Bydgoskich Zakładów Mięsnych, gdzie m. in. mówi się: „Jesteśmy przeświadczeni, że wykonanie zobowiązań wynikających z Zakładowych Umów Zbiorowych to nasz poważny wkład w dzieło budowy socjalizmu w Polsce i walki o pokój światowy, którą prowadzimy wspólnie z bratnimi narodami krajów demokracji ludowej, pod przewodnictwem niezwyciężonego Związku Radzieckiego, ostoju pokoju na całym świecie“.

Inż. KAZIMIERZ GÓRA

MPMs i MI w Warszawie

Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle mięsnym

Najcenniejszym kapitałem w ustroju socjalistycznym jest człowiek. Troska o człowieka, o poprawę jego warunków pracy i życia, jest zasadniczym zadaniem Partii i Rządu. Rząd Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, od początku swego istnienia, w trosce o człowieka, dąży do stałego polepszania warunków pracy.

Zakłady przemysłu mięsnego w Polsce przed wyzwoleniem były w większości prymitywnymi warsztatami, gdzie ludzie pracowali w antysani-

tarnych warunkach, w wilgotnych i brudnych pomieszczeniach. W obawie przed utratą pracy i bezrobociem, ludzie ci byli zmuszeni do pracy w wysoce szkodliwych dla zdrowia warunkach pracy.

Plany produkcyjne tych zakładów kilkakrotnie wzrastały, podwyższano wówczas stan zatrudnienia, ale że równocześnie z tym nie prowadzono gruntownych inwestycji, pogarszano i tak już bardzo trudne warunki pracy.

Po wyzwoleniu wydano szereg aktów prawnych

dających podstawy do tworzenia w zakładach pracy warunków zgodnych z przepisami BHP. Powołany został Centralny Instytut Ochrony Pracy do naukowego rozpracowania zagadnień.

Podstawowym aktem w zakresie BHP jest Uchwała Prezydium Rządu Nr 592 z dnia 1.8. 1953 r., w sprawie zapewnienia postępu w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Pomimo napływu do pracy w przemyśle mięsnym nowych, nieprzeszkolonych fachowo kadr, wskaźnik wypadkowości przy pracy znacznie się obniżył (1949 r. = 100%, 1953 r. = 70%).

Istnieją jednak jeszcze w zakładach produkcyjnych niedomagania w zakresie BHP, które powodują wypadki przy pracy i choroby zawodowe oraz poważnie wpływają na obniżenie wydajności pracy. Z analizy przyczyn wypadków przy pracy i chorób zawodowych wynikają dalsze możliwości i konieczność poprawy przez:

- 1) właściwą obsadę i działalność służb BHP;
- 2) systematyczne szkolenie robotników i pracowników inż.-techn.;
- 3) zapewnienie środków finansowych i materiałów na BHP;
- 4) wprowadzenie mechanizacji i automatyzacji procesów technologicznych celem usunięcia szkodliwego oddziaływania procesów produkcyjnych na zdrowie robotników (np. „TITAN” do ciągłej produkcji smalcu);
- 5) zapewnienie pracownikom odżywiania ochronnego, ochron osobistych, odzieży i obuwia celem zlikwidowania zagrożenia zdrowia.

Wypadki przy pracy mają swoje przyczyny i usunięcie przyczyn pozwoli na całkowitą likwidację wypadków.

Higiena produkcji w przemyśle mięsnym spełnia bardzo ważne zadanie; nieprzestrzeganie zasad higieny produkcji może spowodować powstawanie w społeczeństwie wielu chorób w wyniku zakażenia artykułów mięsnych. Produkty mięsne służą szerokim masom konsumentów, dlatego każdy pracownik przemysłu mięsnego powinien być uświadomiony o odpowiedzialności jaka na nim ciąży i że powinien on na swoim stanowisku pracy przestrzegać zasad higieny osobistej i higieny produkcji, ażeby zapewnić powstawanie wysokowartościowych i zdrowych produktów mięsnych dla społeczeństwa.

Zagadnienie BHP posiada znaczenie społeczno-polityczne i ekonomiczno-gospodarcze; BHP ma za zadanie służyć interesom mas pracujących, ułatwiać ich pracę i rozwój. Należy stworzyć odpowiednio bezpieczne, zdrowe i kulturalne warunki pracy, tak by robotnik mógł pewniej i sprawniej pracować, by zachowana została socjalistyczna troska o jego zdrowie.

Uchwała Prezydium Rządu Nr 592 w § 1 mówi, że każdy zakład pracy jest zobowiązany zapewnić wszystkim zatrudnionym pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy, wyłączające zagrożenie ich życia lub zdrowiu. W celu zbierania i wymiany doświadczeń oraz opracowywania ogólnych założeń i przepisów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, Uchwała powołała główną komisję do spraw BHP przy Centralnej Radzie Związków Zawodowych (§ 12).

Szkolenie w zakresie BHP zostaje wprowadzone w średnich i wyższych szkołach technicznych, poza tym zostaje wprowadzone obowiązkowe przeszkolenie w zakresie BHP robotników i pracowników inżynieryjno-technicznych. Objęcie kierowniczego stanowiska zakładów w ruchu będzie uzależnione od ukończenia szkolenia BHP i złożenia egzaminu z wynikiem pomyślnym.

Biura projektowe i instytuty naukowo-badawcze zobowiązane są w pełni uwzględnić wymagania BHP w opracowywanej dokumentacji technicznej (§ 23).

Osoby winne naruszenia przepisów o BHP, stosowania niebezpiecznych metod pracy, nieuzasadnionego niewykorzystania środków finansowych przeznaczonych na BHP, niewykonania obowiązków w zakresie szkolenia, powinny być, niezależnie od odpowiedzialności wynikającej z przepisów prawnych, pozbawione premii na okres do 3 miesięcy.

W wykonaniu Uchwały Prezydium Rządu Nr 592 został powołany w Ministerstwie Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego Główny Inspektorat Bezpieczeństwa i Higieny pracy.

Zarządzenie Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego Nr 339 z dnia 9.12.1953 r. ustala układ organizacyjny i zakres działania służb BHP w resorcie.

Pracownicy BHP powinni w zasadzie posiadać średnie lub wyższe wykształcenie techniczne, celem zapewnienia należytego rozwiązania zagadnień technicznej ochrony pracy.

Służby BHP w zakładach pracy podlegają zastępcy dyrektora do spraw produkcji; pracownicy BHP nie mogą być zatrudniani żadną inną pracą. Gospodarka odzieżą nie należy do służb BHP, lecz do jednostek zaopatrzenia. Służby BHP w zakładach pracy premiovane są według specjalnego regulaminu ze współczynnikiem 1, w zależności od wykonania planów produkcyjnych i planów pracy BHP.

Przemysł mięsny dla gospodarki narodowej ma bardzo doniosłe znaczenie, tak ze względu na wyżywienie mas pracujących jak i wielkie znaczenie eksportowe.

Pomimo pracy służb BHP i poważnych nakładów inwestycyjnych, stan zakładów mięsnych jest dalej pod względem BHP wysoce niezadowolający. Brak jest w dostatecznej ilości i stanie urządzeń higieniczno-sanitarnych, szatni, wentylacji, ogrzewania, zabezpieczeń urządzeń i maszyn oraz zrozumienia ważności zagadnienia przez kierownictwo i załogi. Poważne braki istnieją jeszcze na oddziale zaopatrzenia pracowników w odzież, obuwie i sprzęt. Dotychczasowe normy odzieży i czasokresy zużycia nie pokrywają potrzeb. Przydzielane buty gumowe są często najgorszego gatunku (III) i rozklejają się po kilku dniach pracy. Umowa Zbiorowa przemysłu mięsnego również wymaga przepracowania. Np. umowa nie przewiduje dodatków za prace szkodliwe dla szeregu stanowisk pracy najbardziej do tego upoważnionych, poza tym umowa w swoim układzie jako całość nie jest dostosowana do obecnych warunków pracy w przemyśle.

Troska o poprawę warunków pracy była stawiana na jednym z czołowych miejsc II Zjazdu

Partii. Tow. Bierut w referacie sprawozdawczym tak określił zadania: „Stan bezpieczeństwa i higieny pracy wciąż jednak nie może być uznany za zadowalający i wymaga niesłabnących wysiłków, wymaga stałej mobilizacji załóg fabrycznych, inteligencji technicznej, kierownictwa zakładów, związków zawodowych i organizacji partyjnych. Trzeba walczyć o znacznie troskliwszą i sprawniejszą niż dotąd pomoc lekarską dla robotników”. Tow. Kłosiewicz powiedział: „Państwo asygnuje na te cele poważne sumy, które od 1951 r. wzrosły z 924 mil. do 1.934 mil. zł, jednak ze strony administracji nie widać dostatecznej troski o poprawę warunków pracy, nie wykorzystuje się funduszy na inwestycje BHP, nie dba się o zakup urządzeń ochronnych itp.”

W przemyśle mięsnym nakłady na BHP w 1954 r. w stosunku do 1953 wzrosły o ok. 100%.

Celem przełamania istniejącego stanu w zakresie BHP, zagadnienia te stawiane są na kolegiach resortu. W dniu 14.V. 1954 r., przy analizie wykonania planu produkcyjnego przemysłu mięsnego, kolegium zobowiązało CZPMs w zakresie BHP do:

- 1) przeanalizowania i wyciągnięcia wniosków odnośnie właściwej obsady stanowisk BHP zgodnie z Zarządzeniem Ministra Nr 339 z dnia 9.XII. 1953 r. i usprawnienia organizacji tej służby w terminie do 30.VI. 1954 r.;

- 2) prowadzenia systematycznego, obowiązkowego szkolenia wstępnego i okresowego robotników oraz pracowników inż.-techn. w zakresie BHP;

- 3) opracowania długofalowego planu poprawy stanu BHP w poszczególnych zakładach i przedłożenia ich do zatwierdzenia w terminie do 22.VII. 1954 r.;

- 4) bezwzględnego zabezpieczenia i uwzględnienia wymagań BHP w nowych projektach inwestycyjnych;

- 5) uzupełnienia w terminie do 15.VI. 1954 r. i prowadzenia systematycznego badania lekarskiego pracowników;

- 6) usunięcia prowizorycznych instalacji elektrycznych i właściwego zabezpieczenia maszyn i urządzeń technicznych, wentylacji i innych w terminie do 15.VI. 1954 r.;

- 7) opracowania instrukcji bezpiecznej pracy dla poszczególnych stanowisk, sukcesywnie do końca roku;

- 8) stawianie zagadnienia troski o poprawę warunków pracy na odprawach i naradach celem jak najszybszego przełamania dotychczasowej obojętności na tym odcinku (wciąganie aktywu do spraw BHP);

- 9) szczegółowej analizy każdego ciężkiego i śmiertelnego wypadku przy pracy przez kierownictwo zakładów i ekspozytury, celem postawienia właściwych wniosków profilaktycznych.

Poza tym kolegium zobowiązało Główny Inspektorat BHP do ścisłej współpracy i udzielania CZPMs pomocy przy opracowywaniu instrukcji i długofalowego planu poprawy warunków BHP.

Służby BHP przemysłu mięsnego opracowały projekt nowej tabeli norm odzieży i obuwia, dostosowany do potrzeb. Projekt ten, po uzgodnieniu go z Zarządem Głównym Zw. Zaw. Prac.

Przem. Spożywczego, został zatwierdzony przez Główny Inspektorat BHP w Ministerstwie i obecnie znajduje się w akceptacji w PKPG: w 1954 r. wejdzie w życie. W wyniku starań służb BHP przemysł mięsny otrzymał przydział butów gumowych typu „PW”, które, jak wykazały próby na terenie rzeźni warszawskiej, są znacznie mocniejszej budowy (lepsze tworzywo), lepiej odpowiadają warunkom pracy w przemyśle mięsnym i wytrzymują ustalone czasokresy zużycia, a więc na odcinku obuwia i odzieży nastąpi już w br. radykalna poprawa.

Poza tym zostały opracowane normy środków do mycia, przewidujące dostateczny przydział mydła i proszku do mycia dla utrzymania higieny osobistej. Należy tutaj stwierdzić, że pomimo istnienia dostatecznych norm zaistniały na tym odcinku braki. Kierownicy zaopatrzenia niedostatecznie starali się o otrzymanie odpowiedniego gatunku mydła. Mydło kaolinowe, w złym gatunku, magazynowane było tonami, a tymczasem robotnicy nie mieli się czym myć. Te braki organizacyjno-administracyjne muszą zniknąć; robotnicy powinni być zapoznani z Zarządzeniem Ministra Nr 147, które ustala dostateczne normy środków do mycia dla wszystkich stanowisk pracy w przemyśle mięsnym.

O ile poprawa stanu BHP w starych zakładach pracy idzie dość trudno, gdyż często wymaga gruntownej ich przebudowy i wielkich nakładów, a czasem nawet unieruchomienia produkcji, o tyle w nowych projektach inwestycyjnych uwzględniane są wszystkie wymagania BHP. Hale produkcyjne są jasne, czyste, wentylowane i ogrzane, zakłady posiadają własne pralnie i suszarnie odzieży, warsztaty naprawcze, szatnie, natryski i umywalnie. Szatnie są podwójne, przedzielane natryskami i umywalniami, tak że w jednej szatni jest odzież domowa, a w drugiej robocza.

Wszystkie maszyny i urządzenia techniczne posiadają odpowiednie zabezpieczenia, gwarantujące bezpieczne, zdrowe i higieniczne warunki pracy na każdym stanowisku.

Podniesienie na wysoki poziom techniki BHP w zakładach pozwoli na zupełne ograniczenie wypadków przy pracy, chorób zawodowych oraz przyczyni się do lepszego wykonywania planów produkcyjnych.

Stworzenie w zakładach produkcyjnych zdrowych, kulturalnych i bezpiecznych warunków pracy nie tylko podniesie higienę pracy i produkcji, ale wpłynie na samopoczucie ludzi i przyczyni się do jeszcze większego związania załogi z zakładami pracy.

Służby BHP i Społeczne Inspekcje pracy będą czuwały, ażeby jedno z podstawowych zadań i celów Partii i Rządu — poprawa warunków pracy — była w przemyśle mięsnym zrealizowana.

Podniesienie stanu BHP w zakładach w pierwszym rzędzie zależy od postawy całej załogi i od jej inicjatywy.

Cała załoga zakładu powinna znać obowiązujące przepisy i instrukcje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, dotyczące terenu budynków, urządzeń i procesów technologicznych oraz powinna przestrzegać stosowania wszelkich środków zapewniających bezpieczeństwo i higienę pracy.

Żywiec rzeźny

Mgr BOHDAN JAREMA

Min. Skupu w Warszawie

System skupu zwierząt rzeźnych

I

Uspołeczniiony skup zwierząt rzeźnych stanowi we wszystkich fazach budownictwa socjalizmu jedną z głównych form obrotu towarowego między miastem a wsią. Państwo, stosując odpowiednie formy skupu, gromadzi podstawową część produkcji towarowej zwierząt gospodarskich, a następnie dysponuje uzyskaną po uboju masą mięsno-tłuszczową zgodnie z założeniami Narodowego Planu Gospodarczego.

Obok zasadniczej funkcji zaopatrywania ludności oraz tworzenia odpowiednich rezerw, zabezpieczających rytmiczne zaopatrywanie rynku niezależnie od sezonowości produkcji i podaży żywca, system skupu zwierząt rzeźnych spełnia doniosłą rolę, jako instrument polityki gospodarczej państwa w stosunku do wsi.

Bodźce ekonomiczne, zawarte w poszczególnych formach skupu zwierząt, wpływają na wzrost produkcji hodowlanej i podniesienie towarowości gospodarstw rolnych oraz pobudzają gospodarstwa do podejmowania i rozwijania nowych kierunków hodowli, a skup zwierząt, w warunkach gdy w rolnictwie poważne znaczenie posiada produkcja drobnotowarowych gospodarstw chłopskich, umacnia planowe powiązanie między gospodarką indywidualną a socjalistycznym przemysłem.

Wszechstronna pomoc produkcyjna, udzielana np. poprzez formy kontraktacji zwierząt, stwarza szczególnie drobnym i średnim gospodarstwom rolnym korzystne warunki dla podejmowania i rozszerzania szeregu rodzajów produkcji, niedostępnych uprzednio dla drobnego gospodarstwa chłopskiego. Dla przykładu można wskazać na poważny rozwój hodowli trzody typu bekonowego, prosiąt oraz wychowu młodego bydła rzeźnego w gospodarstwach mało i średniorolnych chłopów.

Poprzez doprowadzanie aparatu skupu bezpośrednio do gromady wiejskiej, dokonywanie zakupu w oparciu o system stałych opłacalnych cen i powszechnie każdemu producentowi znaną jakościową ocenę (klasyfikację) żywca oraz stosowanie ustalanych i kontrolowanych przez Państwo warunków odbioru zwierząt, uspołeczniiony skup zwierząt rzeźnych zlikwidował możliwości wyzysku, jakie istniały w kapitalistycznym obrocie zwierzętami rzeźnymi.

Państwo, umacniając konsekwentnie spójnię gospodarczą między miastem a wsią, popiera za pośrednictwem systemu skupu interesy mas chłopów pracujących, przy równoczesnym ograniczaniu elementów kapitalistycznych na wsi oraz łamaniu tendencji do sabotowania produkcji hodowlanej przez gospodarstwa kułackie.

II

Dla zilustrowania odmiennego charakteru zadań uspołecznionego systemu skupu zwierząt oraz dla

pełniejszego zrozumienia dokonanych w tym okresie przeobrażeń w okresie dziesięciu lat socjalistycznej gospodarki w Polsce Ludowej, wydaje się celowe krótkie omówienie form skupu zwierząt rzeźnych w gospodarce kapitalistycznej Polski.

W gospodarce kapitalistycznej stosunki między miastem a wsią budowane są dla innych aniżeli w socjalizmie celów. „Kapitałści tworzą ekonomiczną spójnię z chłopstwem, aby się wzbogacić...¹⁾”, zatem formy skupu zwierząt muszą współdziałać w realizacji tego celu; stąd też najpowszechniejszą w warunkach przedwojennych formą był zakup zwierząt bezpośrednio w zagrodzie producenta. Nagminne stosowanie tego „systemu” stwarzało na obszarze kraju coś w rodzaju „permanentnego rynku”, nieograniczonego w czasie ani przestrzeni; wielkość obrotów na tym „specyficznym” rynku stanowiła blisko dwie trzecie całkowitego obrotu żywcem rzeźnym.

Rynek obsługiwała duża ilość działających na własny rachunek bądź pośredniczących kupców, którzy z kolei dla ułatwienia sobie zakupu posługiwali się tzw. „naganiaczami”. Ludzie ci zajmowali się wyszukiwaniem sztuk przeznaczonych do sprzedaży, wstępnym ocenianiem ich wartości oraz przeprowadzaniem wstępnych rozmów z właścicielami zwierząt. Zgonnik, kupiec lub rzeźnik, występujący w roli zakupującego, chciał mieć dokładne informacje o stanie materialnym, a nawet o usposobieniu i psychicznych właściwościach producenta, co umożliwiało mu dostosowanie metody utargu, odpowiedniej do sytuacji materialnej oraz osobistych cech sprzedającego żywca rolnika.

Naganiacz otrzymywał od zakupującego wynagrodzenie za każdą zakupioną za jego pośrednictwem sztukę, toteż w interesie jego leżało, aby informacje przez niego zebrane były wyczerpujące, a z kolei dobrze zorientowany kupiec jeździł po gospodarstwach i wykupywał upatrzone zwierzęta; najchętniej dokonywał transakcji kupna „na oko”, bez ważenia sztuki, co dawało okazję do oszukania producenta przy określaniu wagi zwierzęcia.

Na wsi sprzedawano przeważnie sztuki o lepszej jakości rzeźnej, a z mniej wartościowymi rolnicy jechali na targowisko do miasta. Uzyskiwane na targowisku ceny za materiał pośledni stanowiły następnie podstawę do wyceny dobrych sztuk zakupowanych w zagrodzie u rolnika; tracił oczywiście rolnik.

Rozdrabnianie zakupu zaciemniało kształtowanie się cen, które w każdej okolicy układały się odmiennie. Przy takim systemie skupu handlarz zagarniał zyski, maksymalnie wykorzystując producenta; przy takim systemie skupu koszty pośrednictwa przekraczały często nawet dwukrotną wartość zakupionego zwierzęcia.

¹⁾ W. I. Lenin — Dzieła Wybrane, „Książka i Wiedza” 1951 r., t. II, str. 346.

Przy sprzedaży towaru producent realizuje w formie pieniężnej koszt jego produkcji oraz wynagrodzenie za włożoną pracę; oczywiście ma to miejsce wówczas, gdy istnieją ustabilizowane ceny zbytu gotowego produktu. Ceny zwierząt jednak, a szczególnie ceny zbytu trzody chlewnej ulegały żywiołowym wahaniom, zarówno sezonowym, tj. występującym na przestrzeni jednego roku jak i cyklicznym, zamykającym się w granicach trzech — czterech lat; ostre wahania cen, stanowiąc formę masowego wyzysku producentów żywca, były szczególnie mocno w ekonomikę małych i średnich gospodarstw chłopskich.

Przedstawione, oczywiście w dużym skrócie, warunki obrotu zwierzętami rzeźnymi w gospodarce kapitalistycznej nie sprzyjały rozwojowi hodowli zwierząt, jak również nie stworzyły bazy materiałowo-technicznej dla gospodarki mięsnej.

III

Celem działalności państwa ludowego w dziedzinie uporządkowania zagadnień obrotu zwierzętami rzeźnymi jest systematyczne podnoszenie zarówno ilościowego jak też i jakościowego poziomu zaopatrzenia ludności w mięso i produkty mięsne. Realizacja tego celu wiąże się w poważnym stopniu z nieustannym rozwojem hodowli, toteż formy skupu zwierząt rzeźnych, jak również organizacja obrotu zwierzętami, zbudowane zostały pod kątem osiągnięcia wytkniętego celu.

Po wyparciu prywatnego pośrednictwa z obrotu żywcem, zbudowany został uspołeczniony aparat skupu, wyposażony w bazę materiałowo-techniczną w postaci punktów skupu. Sieć punktów skupu maksymalnie zbliżonych do gospodarstw rolnych, prowadzona przez spółdzielczość zaopatrzenia i zbytu, zapewnia producentom należyty wpływ na sprawne funkcjonowanie tego podstawowego ogniwa uspołecznionego aparatu skupu. Usunięcie olbrzymich zaniechań w zakresie technicznego wyposażenia obrotu, unormowanie podstawowych warunków obrotu przez wprowadzenie jednolitej klasyfikacji zwierząt rzeźnych, ustalanie i ogłaszanie cenników oraz norm potrażeń, obowiązek zakupu na wagę, jak również powołanie kontroli społecznej nad funkcjonowaniem punktów skupu — usunęły możliwości oszukiwania producenta i zabezpieczyły mu korzystne warunki hodowli zwierząt rzeźnych.

Szybkie tempo rozwoju socjalistycznego przemysłu oraz stale rosnący odsetek ludności zatrudnionej poza rolnictwem powodują, że wzrost zapotrzebowania na mięso i produkty mięsne jest znacznie szybszy od rozwoju produkcji zwierzęcej; pogłębianie się tej dysproporcji stwarza warunki sprzyjające ożywieniu szkodliwej działalności elementów spekulacyjnych na wsi i w mieście, co grozi wzmocnieniem żywiołowości rynku oraz prowadzi do osłabienia regulującej roli Państwa w obrocie towarowym między miastem a wsią. Sytuacja taka dyktuje konieczność zastosowania środków zapewniających ograniczenie żywiołowości rynku, skuteczne likwidowanie przejawów i prób spekulacji oraz maksymalne wykorzystanie wszelkich rezerw pozwalających na zwiększenie produkcji hodowlanej w celu zabezpieczenia regu-

larnego zaopatrzenia ludności w produkty mięsne.

Do zadań tych dostosowane zostały warunki skupu, polegające na skoordynowaniu obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych z formą kontraktacji i wolnorynkowego skupu żywca.

IV

Dostawy obowiązkowe, w oparciu o ustawowy obowiązek dostawy nałożony na wszystkie gospodarstwa rolne o obszarze przekraczającym 1 ha użytków rolnych, zabezpieczają ujęcie przez Państwo określonej części produkcji towarowej. Obowiązek dostawy zwierząt rzeźnych, ustalony proporcjonalnie do obszaru posiadanych użytków rolnych, przeciwdziała tendencjom uchylania się od produkcji towarowej lub nawet sabotowania produkcji przez gospodarstwa kułackie i powoduje pełniejsze związanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwach rolnych; wpływa to na lepsze wykorzystanie bazy paszowej dla hodowli oraz pobudza do dodatkowych wysiłków dla jej zwiększenia w tych wszystkich przypadkach, gdzie zaniedbana produkcja roślinna ograniczała rozmiary hodowli zwierząt.

System dostaw obowiązkowych, w powiązaniu z kontraktacją nadwyżek na wysoko atrakcyjnych warunkach zakupu, stanowi silny bodziec w powiększaniu produkcji gospodarstw chłopskich.

Kontraktacja zwierząt rzeźnych ma na celu utrzymanie i dalszą rozbudowę wolnorynkowych obrotów zwierzętami przez te gospodarstwa, które wykonały obowiązek dostaw żywca. Dostawy obowiązkowe obejmują bowiem tylko część towarowej produkcji gospodarstw chłopskich, pozostała zaś część stanowi przedmiot swobodnej wymiany na rynku.

Pomoc produkcyjna i pieniężna, udzielana za pośrednictwem kontraktacji (zaliczki, pasza, węgiel, szczepienia, pomoc zootechniczna), stanowi czynnik przyspieszający rozwój hodowli, rozszerza bowiem możliwości produkcyjne szczególnie drobnych i średnich gospodarstw rolnych. Forma kontraktacji umacnia planowe stosunki drobnotowarowego rolnictwa z Państwem, zabezpieczając równocześnie ujęcie uspołecznionym skupem maksymalnej części produkcji towarowej, która pozostaje w gospodarstwach chłopskich po wykonaniu obowiązkowych dostaw. Za pośrednictwem kontraktacji ugruntowały się już nowe kierunki produkcji zwierzęcej, jak np. wychów młodego bydła rzeźnego.

Obok przedstawionych podstawowych form skupu zwierząt rzeźnych, obrót nadwyżkami dokonuje się poprzez wolnorynkowy zakup zwierząt rzeźnych przez aparat uspołeczniony, a ponadto rolnicy posiadają możliwości sprzedaży nadwyżek mięsa pozostających po wykonaniu obowiązkowych dostaw bezpośrednio konsumentowi wg cen ustalonych między nabywcą i sprzedającym. Ta ostatnia forma obrotu stanowi źródło uzupełniające zaopatrzenie ludności miejskiej, przyczynia się do stabilizacji rynku, wpływa korzystnie na dalsze rozszerzanie produkcji, jak również oddziaływa pozytywnie na terminową realizację obowiązkowych dostaw, gdyż chłop, zainteresowany udziałem w obrocie nadwyżkami, stara się terminowo realizować swoje zobowiązania dostawy zwierząt.

Omówione środki oddziaływania Państwa poprzez system skupu zwierząt rzeźnych na produkcję hodowlaną zmierzają do złagodzenia dysproporcji między rozwojem rolnictwa i przemysłu. W warunkach indywidualnej gospodarki w rolnictwie zadanie to może być realizowane jedynie częściowo; pełne rozwiązanie tego problemu może nastąpić wyłącznie na drodze socjalistycznej przebudowy rolnictwa, w wyniku przejścia milionów indywidualnych, drobnych i średnich gospodarstw, na nowoczesne formy produkcji.

V

System skupu zwierząt rzeźnych stanowi instrument zabezpieczający w pełni wykonanie zadań Narodowego Planu Gospodarczego w zakresie skupu żywca; oczywiście jest, że system nie może być rozumiany jako automat, samoczynnie wykonujący planowe zadania.

HENRYK SABLIŃSKI

OPOZRz w Gdańsku

O podniesienie produkcji zwierzęcej w woj. gdańskim

Uchwała Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku z dnia 29.XII.1953 r., w sprawie zadań gospodarczych wsi w wojew. gdańskim na odcinku rozwoju hodowli zwierząt i podniesienia ich produktywności, stawia konkretne zadania podniesienia ilości zwierząt na 100 ha użytków rolnych tak, aby w okresie 2 lat 1954/55 dało to wskaźnik wzrostu w bydło rogatym 113,9%, trzodzie chlewnej 115% i owcach 121,2%.

Na częściowe wykonanie tych zadań ma wpływ i aparat naszego przedsiębiorstwa przez następujące formy działania:

1) przenoszenie treści uchwał II Zjazdu PZPR do chłopów w momencie skupu żywca rzeźnego oraz współpraca z radami narodowymi i innymi organami w wykonaniu zadań postawionych przez uchwałę;

2) dopilnowywanie pracy agentów kontraktacji GS w terenie, branie przez samych pracowników operatywnych oddz. powiatowych udziału w zwiększaniu kontraktacji trzody chlewnej, prosiąt i cieląt rzeźnych;

3) wstawianie bydła na opas — wypas do rolników indywidualnych oraz odprzedaż po ewentualnym stwierdzeniu cech użytkowych;

4) przestrzeganie przepisów zakazujących zakupywania sztuk, które na świadectwie miejsca pochodzenia nie posiadają adnotacji, podpisu i pieczęci instruktora Państwowej Służby Rolnej, że nie są zwierzętami hodowlanymi „lub, że utraciły cechy zwierzęcia hodowlanego”;

5) prawidłowe ocenianie i zakwalifikowanie żywca rzeźnego ściśle wg nomenklatury klasyfikacyjnej i jak najlepszej wiedzy fachowej;

6) wykorzystanie przez CRS i PZGS pustych przebiegów samochodów udających się na spedy żywca, celem przewiezienia z województwa lub po-

Czynnikiem decydującym w realizacji planów jest aparat skupu, który powinien posiadać pełną świadomość swoich zadań polityczno-gospodarczych, gruntowne przygotowanie zawodowe oraz umiejętność równoległego posługiwania się wszystkimi formami skupu.

Warunkiem pełnego powodzenia przy wykonywaniu zadań skupu zwierząt jest praca masowo-polityczna, prowadzona przez wszystkie organizacje polityczne i gospodarcze na wsi.

Równoległe stosowanie wszystkich form skupu zwierząt zapewni pełne i terminowe wykonywanie zadań związanych z gromadzeniem planowych ilości żywca i rytmicznym zaopatrywaniem ludności w mięso i tłuszcz, rozwojem hodowli, prawidłowym podziałem dochodu narodowego oraz umacnianiem spójni gospodarczej między miastem a wsią, stanowiącej ekonomiczną treść sojuszu robotniczo-chłopskiego.

wiatów do gmin paszy lub innych towarów na zaopatrzenie wsi.

Co nasz aparat zrobił w tej dziedzinie, na jakie napotyka trudności oraz jakie stawia wnioski na przyszłość?

Cały nasz aparat terenowy został dokładnie zapoznany z treścią uchwał w sprawie zadań gospodarczych wsi dla przyspieszenia rozwoju rolnictwa w latach 1954/55, które to uchwały były przedmiotem szeregu narad i odpraw roboczych na wszystkich szczeblach oraz nawiązano ścisłą współpracę ze Związkiem Samopomocy Chłopskiej, mającym ożywić działalność kół gospodyń wiejskich, organizować konkursy hodowlane oraz rozwijać współzawodnictwo o wzrost produkcji rolnej w gromadzie i między gromadami.

Wyniki pierwszych m-cy roku bieżącego w porównaniu do pierwszych m-cy roku ubiegłego w ilościach sztuk, na które zostały zawarte umowy kontraktacyjne, przedstawia poniższa tabela:

	Styczeń	luty	marzec	kwiecień
1953 r.	1425	1885	2114	1702
1954 r.	1678	983	2298	2111

Lepsze wyniki kontraktacji trzody chlewnej w tym roku, z wyjątkiem lutego, należy tłumaczyć m. in. zwolnieniem pewnej grupy małorolnych od obow. dostaw i stworzeniem przez to bodźca do zwiększenia produkcji na bardziej opłacalnych warunkach.

W kontraktacji prosiąt i warchlaków w bieżącym roku mamy również większe osiągnięcia, co świadczy o zwiększonym zainteresowaniu rolnika dogodniejszymi warunkami kontraktacji, zapewniającymi mu opłacalność hodowli.

Stwierdza się jednak podaż sztuk słabszej kondycji, a nieraz charytacyjnych. Z wypowiedzi rolni-

ków wynika, iż z braku mleka i paszy nie mogą oni racjonalnie wychowywać prosiąt. Jednakże jest tu wina i aparatu skupu, który nie ustawia bieżąco tzw. „aktualnych cen dnia” i nie potrafi dozwolą mu polityką cen zainteresować rolnika w zbycie dość drogiego wiosennych prosiąt. W powiatach należy pod kontrolą Pow. Pełn. Min. Skupu częściej analizować rynkowe ceny i stosować je jako obowiązujące w skupie. Sytuacja ta wymaga dokładnej analizy i szybkich decyzji ze względu na bardzo duże zapotrzebowanie na prosięta oraz ze względu na ogólny rozwój hodowli trzody chlewnej.

Kontraktacja cieląt rzeźnych w bieżącym roku jest bardziej atrakcyjna niż w ubiegłym, jednakże jest jeszcze niedostatecznie spopularyzowana w terenie, co osłabia jej wyniki. Jak wiadomo, prowadzi się obecnie kontraktację cieląt hodowlano-użytkowych i cieląt rzeźnych przez dwie różne instytucje oddzielnie. Przy takim układzie należy specjalnie zwrócić uwagę na współpracę tych dwóch instytucji kontraktujących, gdyż z braku takowej pewna ilość młodzieży może nie być zakontraktowana i pójść na ubój.

Kontraktację cieląt hodowlano-użytkowych na rzecz Centrali Obrotu Zwierzętami Hodowlanymi prowadzi tzw. „służba rolna” Gminnej Rady Narodowej, tj. jej instruktor rolny. Ma on obowiązek zakontraktować jak najwięcej młodzieży po krowach zarodowych, zapisanych do ksiąg hodowlanych. W stosunku do pozostałych sztuk ma obowiązek orzec i umieścić na świadectwie miejsce pochodzenia zwierzęcia, zaświadczenie w formie adnotacji stwierdzającej, że odnośnie zwierzę nie jest zwierzęciem hodowlanym i może być podane ubojowi.

Z reguły instruktorzy rolni GRN tych adnotacji nie robią, gdyż w myśl rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 16.IX.1953 r. świadectwa miejsca pochodzenia zwierzęcia wystawiają Prezydja Gminnych (Miejskich) Rad Narodowych bezpośrednio lub za pośrednictwem sołtysów bądź innej osoby zatrudnionej lub zamieszkałej na terenie danej gminy (miasta), jak gromadzczy przodownicy weterynarii, sanitariusze weterynaryjni, zootechnicy Państwowych Gospodarstw Rolnych itp.

Rolnik, aby sprzedać lub ubić zwierzę, musi mieć świadectwo miejsca pochodzenia, lecz praktycznie, uzyskując je z różnych źródeł, wymyka się spod kontroli instruktora Gminnej Rady Narodowej, który ma orzec i wpisać, jak gdyby do „dowodu osobistego” zwierzęcia, jego przeznaczenie — do dalszej hodowli, czy też do uboju.

Niezależnie od tego, instruktorzy rolni GRN nie zawsze pouczają i kierują rolnika do drugiej instytucji kontraktującej cielęta rzeźne, a mianowicie do GS „Samopomoc Chłopska”, kontraktującej cielęta rzeźne na zlecenie Przedsiębiorstwa Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi.

Skoordynowanie współpracy obu kontraktujących instytucji jest obecnie sprawą bardzo ważną, zwłaszcza, że rozgraniczenie kontraktacji cieląt hodowlano-użytkowych z jednej strony i cieląt rzeźnych z drugiej strony nastąpiło w tym roku bardziej ściśle na skutek zalecenia Wydziału Rolnictwa Wojewódzkiej Rady Narodowej, podyktowanego słusznymi względami natury hodowlanej,

gdyż aparat nasz jako zajmujący się obrotem żywca rzeźnego miał poważne trudności z rozdysponowaniem sztuk hodowlanych z braku chętnych odbiorców. Sztuki te stały nieraz dłuższy czas w bazach i magazynach żywca, w warunkach nie odpowiadających zwierzętom hodowlanym, toteż zmieniały kondycję tracąc na wadze i kierowane były z konieczności na ubój.

Przy lepszej pracy służby rolnej GRN i gminnych spółdzielni młodzież powinna być kontraktowana przede wszystkim na cele dalszej hodowli, co jest zgodne z wytycznymi II Zjazdu PZPR, mającymi za zadanie podniesienie stanu pogłowia bydła.

Niewątpliwie i w kontraktacji cieląt rzeźnych znalazł się materiał hodowlany, lecz jeśli będzie w mniejszej ilości, da się go ochronić i skierować na właściwe miejsce. W tym celu Centralny Zarząd Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi wprowadza system tzw. „galanterijnej sprzedaży młodzieży o cechach użytkowych” — wyeliminowanej z zasadniczej masy cieląt rzeźnych. W tym celu wytypowaliśmy 2 bazy i 2 magazyny żywca, z których ewentualnie będziemy prowadzić sprzedaż młodzieży po ostatecznej decyzji Centralnego Zarządu OZRz.

Wpływ jaki może mieć nasz aparat skupu na rozwój hodowli, to przestrzeganie zasady nie kupowania sztuk, które na świadectwie miejsca pochodzenia nie posiadają adnotacji, podpisu i pieczęci instruktora Państwowej Służby Rolnej, że „nie są zwierzętami hodowlanymi” lub, że „utraciły cechy zwierzęcia hodowlanego” oraz niekupowanie sztuk ciężarnych.

Sprawa bardziej się komplikuje, gdy na spędzie nie ma lekarza, a zachodzi wypadek przekarmienia zwierzęcia, pozornie albo faktycznie mogący oznaczać „widome” oznaki ciąży. W takich wypadkach konieczne jest dokonanie oględzin sztuki przez lek. wet. Zdajemy sobie sprawę, iż lekarzy weterynarii jest jeszcze niedostateczna ilość i że głównym ich zadaniem jest walka z chorobami zwierzęcymi, jednakże konieczne jest, aby bezwzględnie na każdym spędzie był obecny chociaż tzw. „gromadzki przodownik weterynarii”.

Zdarzają się dość często wypadki, że ani jednego, ani drugiego albo w ogóle nie ma na spędzie, albo przyjeżdżają ze znacznym opóźnieniem, co bardzo rozgorycza rolników, gdyż nasz referent nie dokonuje zakupu niepewnych sztuk do czasu decyzji lek. wet.

Oddzielnym zagadnieniem jest sprawa uboju gospodarczego na wsi. W świetle przepisów do przeprowadzenia takiego uboju wystarczy dla rolnika — producenta zaświadczenie Gminnego Delegata Min. Skupu o zwolnieniu lub wywiązaniu się z dostaw obowiązkowych oraz stwierdzenie GRN, że chowa on u siebie daną sztukę 3 m-ce (co w praktyce nie jest przestrzegane). Gminny punkt uboju pod nadzorem tzw. „badania mięsa” nie żąda od rolnika zaświadczenia o przydatności hodowlanej zwierzęcia. Wprawdzie rolnik nie ubija z reguły sztuk przydatnych w gospodarstwie, ale istnieją tu możliwości wkradania się elementów spekulanckich, które oszukują rolnika i nasz aparat. W dużym stopniu sprzyja temu też fakt, że nie przestrzega się rygorystycznie zasady posiadania

przez rolnika ubijanej sztuki przynajmniej przez 3 m-ce, w konsekwencji czego rolnik posiadający zaświadczenie Min. Skupu może w ten czy inny sposób stać się właścicielem zwierzęcia rolnika zalegającego w dostawach i poddać je ubojowi gospodarczemu.

Celem skrócenia tego rodzaju praktyk wydaje się słuszne, aby zezwalać na ubój bydła tylko temu producentowi, który posiada je z własnego chowu lub w okresie nie krótszym niż 6 m-cy. Biorąc pod uwagę fakt, że każdy rodzaj zwierząt rzeźnych ma różny okres życia, należałoby różnicować pojęcie kogo należy uważać za producenta — właściciela trzody chlewnej, bydła, cieląt owiec i koni.

Wydaje się również konieczne prowadzenie w każdej rzeźni i punkcie uboju specjalnych zapisów rejestrujących nazwiska właścicieli ubijanych zwierząt.

Należałoby również ściślej kontrolować niektóre gminne spółdzielnie, które wbrew przepisom zakupują całe tusze mięsne od rolników

Na punktach sprzedaży mięsa z uboju gospodarczego rolnik obowiązany jest sprzedawać ludności mięso w ilości nie większej niż 5 kg na osobę i w elementach kulinarnych, a dopiero po pozostałości z tuszy może odprzedać gminnej spółdzielni. Natomiast GS bardzo często zakupują mięso całej sztuki, przy czym kwalifikują zwykle kupowane mięso od rolnika do grupy wyższej, tj. do I i płać 8 zł za kg, zamiast płacić cenę II grupy, tj. 6 zł za kg. Wypadki te odciągają pewną część rolników od sprzedaży bydła żywego na punkcie skupu, bo za sztukę IV kl o wadze 400 kg dostanie on 1400 zł, a za 200 kg mięsa z tej sztuki sprzedane GS 1600 zł, nie licząc skóry i jelit.

Należy bezwzględnie zwalczać wypadki zakupywania całych tusz przez gminne spółdzielnie i pilnować właściwego zakwalifikowania mięsa do odpowiedniej grupy cen oraz podwyższyć cenę zakupu bydła IV, V i VI klasy. Ochrona bydła hodowlanego i walka z nielegalnym obrotem żywca jest przedmiotem działania naszego przedsiębiorstwa, jednakże ze względu na większe zaabsorbowanie operatywnych pracowników samym skupem i obrotem żywca rzeźnego, konieczne jest włączenie się do tej akcji wszystkich innych instytucji pracujących na odcinku wsi.

Ważnym z kolei elementem podniesienia rozwoju hodowli zwierząt jest jego trafna ocena wartości pieniężnej, którą rolnik otrzymuje. Oceny wartości zwierzęcia dokonuje się na podstawie jego wagi i klasy, tj. stopnia utuczenia, a przy owcach bierze się pod uwagę dodatkowo odrost wełny. Czynności tej dokonuje referent zakupu Oddziału Powiatowego Przedsiębiorstwa Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi.

W pracy swej referent ten często napotyka na trudności. Rolnik często nie zgadza się na orzeczoną klasę sztuki, a z reguły bardzo okarmia ją i nie zgadza się na przepisowe potracenia z wagi,

W wypadku niezgody rolnika na daną klasę, sztukę kupuje się warunkowo i kieruje ją na tzw. „próbny ubój“, który decyduje na podstawie oględzin mięsa o klasie sztuki żywej. Z nadmiernym okarmieniem referent zakupu radzi sobie w ten sposób, iż waży daną sztukę pod sam ko-

niec spędu, po upływie kilku godzin od momentu przyjazdu rolnika na spęd.

W dalszej kolejności referent zakupu i konwojent transportu przekazując żywca zakładom mięsnym muszą dbać o to, by ubytek na wadze żywca od momentu zakupu do przekazania zakładom był jak najmniejszy. Nieraz zakłady mięsne usiłują dokonywać ponownych potrażeń z wagi w stosunku do sztuki, które im się wydają nadmierne okarmione, a w ogóle dążą do jak najbardziej „aptekarskiego“ ważenia, by w ten sposób uzyskać jak najlepszą wydajność poubojową. Ponadto często usiłują zmieniać klasy sztuk i nie zawsze zgadzają się na tzw. „próbne uboje“.

Aparat nasz, dążąc do obniżki kosztów własnych na odcinku ubytków wagowych żywca, jest w stałej walce na dwóch frontach, tj. przy skupie u rolnika i przy zdawaniu żywca zakładom mięsnym. Im bardziej ostre jest podejście przemysłu mięsnego do oceny zakupionego przez nasz aparat żywca, tym więcej wysiłku muszą włożyć pracownicy skupu, aby zabezpieczyć na własnym odcinku pracy jak najlepsze warunki przetrzymania żywca do czasu przekazania go.

Aparat nasz w zależności od wymagań tych czy innych zakładów mięsnych, oddziaływa na taką lub inną ocenę żywca u rolnika. Aby to oddziaływanie było wychowawcze i pobudzające rolnika do wzmoczenia produkcji zwierzęcej, konieczne jest postawienie pracy aparatu klasyfikacyjnego naszego przedsiębiorstwa i przemysłu mięsnego na jak najwyższym poziomie. Potrzebna jest ścisła współpraca tych dwóch pionów i szkolenie nowych kadr, ze świadomością, że jak najsprawiedliwsza ocena żywca jest ważnym momentem do wzmoczenia rozwoju hodowli i produkcji zwierzęcej rolnika.

Jeszcze jednym, bodaj najważniejszym w podniesieniu produkcji zwierzęcej momentem jest dobre zaopatrzenie wsi w paszę, na cele pomocy hodowlanej i kontraktacji.

Co nasze przedsiębiorstwo może i powinno zrobić w tej dziedzinie?

Przedsiębiorstwo nasze posiada poważny tabor samochodowy, wyjeżdżający codziennie z miast wojewódzkich i powiatowych do gminnych spółdzielni. Byłoby rzeczą niezmiernie pożądaną i korzystną wykorzystanie tego taboru do transportu pasz dla gminnych spółdzielni, które często nie mają jej z braku środków transportowych.

Z doświadczenia wiemy, że często w tej lub innej gminnej spółdzielni nie ma paszy, a w innej jest jej nadmiar. Jadący na spęd pusty samochód może dokonać przerzutu paszy, chodzi tylko o to, aby gminna spółdzielnia zorganizowała sprawną załadunek i wyładunek, by przez to nie opóźniać odbioru żywca ze spędu. W tej sprawie przedsiębiorstwo nasze przedkładało propozycje CRS „Samopomoc Chłopska“, jednakże nie otrzymało konkretnego planu przerzutów, poza znikomymi sporadycznymi wypadkami. Byłoby słuszne, by CRS zainteresowała się i współpracowała z naszym przedsiębiorstwem, a niewątpliwie dodatnie wyniki dałyby się wkrótce odczuć w terenie. Dobre zaopatrzenie wsi w paszę i inne towary przemysłowe, to warunek nieodzowny w podniesieniu produkcji zwierzęcej.

Handel mięsem

HENRYK KARASINSKI

Woj. Zarząd MHM w Bytomiu

Z problemów służby towaroznawczej MHM

Służba towaroznawcza MHM, nie mająca bezpośredniego wpływu na sam tok produkcji swego dostawcy, wysiłki swe musi kierować w pierwszym rzędzie na właściwe spełnianie przeznaczonej jej roli siła nie dopuszczającego na rynek towarów wadliwej lub złej produkcji. Dopiero poprzez eliminowanie z obrotu towarów niewłaściwej jakości może ona w zasadzie wpływać i wywierać nacisk na producentów w kierunku prowadzenia przez nich produkcji zgodnej z recepturami i procesami technologicznymi. Fakt ten należy wykorzystać spełnia doniosłą rolę w mobilizacji pracowników produkcji na odcinku walki o jak najlepszą jakość gotowego produktu. Ponadto służba towaroznawcza może się przyczynić do podniesienia jakości towarów kierowanych do rąk konsumenta poprzez należyte sprawowanie nadzoru nad sposobem załadunku transportu, rozładunku towaru oraz poprzez właściwie sprawowaną kontrolę konserwacji mięsa i jego przetworów w sklepach i magazynach przysklepowych.

W pracy swej, mającej tak istotne znaczenie na odcinku podniesienia jakości produkcji, służba towaroznawcza napotyka jednak na wiele przeszkód i brak zrozumienia częstokroć nawet ze strony instytucji nadzorczych.

W wyniku pracy służby towaroznawczej MHM w Bytomiu odrzucono w m-cu styczniu i lutym br. 0,43% rozprowadzonej masy towarowej, ponadto obciążono dostawców karami wadialnymi z tytułu stwierdzonych laboratoryjnie przekroczeń norm zawartości wody i soli w gotowym produkcie. Kary te wynosiły w m-cu styczniu br. dla Z. Ms. 6.601 zł. dla PSS — 1.177 zł, a już w lutym dla Z. Ms. 16.809 zł i dla PSS — 2.360 zł.

Prawdziwy obraz zaciemniają szeroko stosowane zezwolenia Prezydium Rad Narodowych — Wydziałów Handlu na prowadzenie produkcji z pominięciem wymogów receptur. I tak np. Prezydium MRN Wydział Handlu w Nowym Bytomiu, w piśmie swym z dnia 4.III.1954 r. Nr H III-25/9/54 adresowanym do PSS w Nowym Bytomiu, udziela zezwolenia pisząc: „Prez. MRN — Wydział Handlu zezwala na produkcję kiełbasy metki w jelitach sztucznych Nr 8, względnie Nr 10 oraz w przełykach bydłych. Wyżej wspomniana produkcja powinna trwać do czasu uzyskania jelit naturalnych przeznaczonych do tego celu”. Zezwolenia podobne, a odnoszące się do przypraw czy też innych rodzajów jelit, wydały Prezydium Rad Narodowych w Siemianowicach, Sosnowcu, Gliwicach i wielu innych miejscowościach.

Wydawanie zezwoleń na produkcję z pominięciem wymogów receptur, a tym bardziej bez ścisłego określenia czasu ważności tych zezwoleń i bez zobowiązań dyrekcji na terminową dostawę brakujących dodatków wydaje się być niesłuszne,

bowiem demobilizuje to zupełnie zaopatrzenie produkcji, samą produkcję i kontrolę techniczną. W wypadkach takich pracownicy tych działów mają wolną rękę na pójście po linii najmniejszego oporu. Zezwolenia te wprowadzają w błąd służbę towaroznawczą MHM, która uważa, że w tych wypadkach nie ma prawa ingerowania i zatrzymywania towaru, mimo że jest on niezgodny z normą resortową. Wprowadzają one również zamieszanie w ustalonych ogólnie pojęciach jakościowych i osłabiają nateżenie walki o jak najlepszą jakość. Zezwolenia takie, zmieniające na pewien nieokreślony okres czasu receptury Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, są niemiarodajne i nie powinny stanowić podstawy do prowadzenia produkcji niezgodnej z recepturami.

Podobnie przedstawia się sprawa z udzielaniem zezwoleń przez PRN na rozprowadzanie towarów niezgodnych z normą resortową. Ma to miejsce, kiedy producenci wyprodukują jakiś asortyment niezgodnie z normą przed otrzymaniem zezwolenia Prezydium MRN. Zatrzymany w takim wypadku przez służbę towaroznawczą towar zgłaszany jest do PRN, gdzie zazwyczaj bez żadnych dochodzeń, mogących stwierdzić rzeczywiste przyczyny wadliwej produkcji, zezwala się na rozprowadzenie wspomnianego towaru, dając polecenie przyjęcia przedsiębiorstwu MHM.

I w tym wypadku zezwolenia PRN są niemiarodajne i nie powinny stanowić podstawy do wprowadzania towarów do obrotu handlowego, gdyż instrukcja Nr 3 MHW i Min. Przem. Mięsn. i ML. z dnia 28.III.1953 r. § 2, pkt. 2 wyraźnie określa: „Zabrania się K. T. organizacji handlowych (brakarzom) wyrażać zgodę na odbieranie mięsa i jego przetworów o jakości nie odpowiadającej normom technicznym”. Wydaje się nam, że zarządzenia PRN nie mogą być w żadnym wypadku sprzeczne z wydanymi w tym względzie zarządzeniami poszczególnych ministerstw.

Dowodem słuszności powyższych wywodów jest fakt, że producenci, nawet mając potrzebne im dodatki do zaplanowanej produkcji, potrafią wyprodukować towar niezgodny z normą. Np. Zakłady Mięsne w Bytomiu w dniu 25.III.1954 r. postawiły do dyspozycji MHM Bytom kiełbasę cytrynową wyprodukowaną w osłonkach sztucznych Nr 10, zamiast w osłonkach sztucznych Nr 14, a kiełbasę krakowską wyprodukowano w osłonkach sztucznych Nr 14, zamiast w osłonkach sztucznych Nr 12. Dlatego też, celem wyjaśnienia nieporozumień, zachodzi pilna potrzeba, by władze nadrzędne wydały zarządzenie określające kompetencje władz terenowych w wyżej omawianych sprawach.

Dalszym dowodem obrazującym niezadowalający jeszcze stan jakości naszych przetworów mięsnych, to wzrastające kary wadialne nakłada-

ne na producentów z tytułu przekroczeń norm zawartości wody i soli.

Wzrastająca suma kar wynika z tego, że mimo bardzo dużych trudności w wykonywaniu analiz laboratoryjnych przeprowadza się ich obecnie więcej, co daje możliwość dokładniejszej kontroli produkcji i częstsze wykrywanie wypadków niezgodności produkcji z normą.

Dalszym powodem zaciemniającym rzeczywisty stan jakości naszych wędlin, to podany w Instrukcji Nr 3 MHW i Min Przem. Mięsn. i Mlecz. z dnia 28.III.1953 r. termin składania reklamacji jakościowych i obciążeń karami wadialnymi za przekroczenia norm wody i soli wynoszący 4 dni. Termin ten w praktyce okazał się stanowczo zbyt krótki. Mimo wielokrotnych interwencji, orzeczenia laboratoriów tak PZH jak i PIH nie przychodzą obecnie wcześniej jak po 7—10 dniach od daty oddania próby do badania, przesyłane zaś po terminie obciążenia dostawców karami wadialnymi z tytułu wykazanych przekroczeń nie są uznawane przez dostawców w oparciu o wspomnianą Instrukcję Nr 3 i w konsekwencji producenci nie ponoszą w tych wypadkach żadnych sankcji karnych, mimo że na rynku znalazł się towar niewłaściwej jakości. Praktykowane telefoniczne informowanie się służby towaroznawczej o wynikach z przeprowadzonych badań i przyjmowanie tych wyników w formie telefonogramów nie zawsze zdaje egzamin z uwagi na częste pomyłki i występujące różnice pomiędzy wynikami podanymi w telefonogramach a piśmennymi orzeczeniami laboratoryjnymi. W związku z tym zachodzi potrzeba przedłużenia terminu składania reklamacji jakościowych oraz obciążania karami wadialnymi do 10 dni.

Osobnego omówienia wymaga sprawa swobodnego dysponowania przez producentów towarem odrzuconym lub zakwestionowanym przez służbę towaroznawczą MHM. Zakwestionowany lub zdyskwalifikowany towar kierowany jest zazwyczaj do innych odbiorców, jak PSS, OZR, MHD, Delikatesy, bez żadnych sankcji dla producentów. Zgłaszanie tych faktów do PRN czy CZ MHM praktycznie mało daje. Dlatego też np. Wojewódzki Zarząd MHM w Bytomiu wydał ostatnio polecenie do podległych mu przedsiębiorstw zgłaszania do prokuratora wszystkich wypadków rozprawienia przetworów mięsnych odrzuconych przez służbę towaroznawczą MHM. Jest rzeczą oczywistą, że swobodne dysponowanie towarem odrzuconym przez służbę towaroznawczą działa demobilizująco, zarówno na pracowników tej służby jak i samych pracowników produkcji, którzy liczą na to, że jeśli towaru nie weźmie MHM, to weźmie kto inny. Do tego stanu rzeczy przyczynia się istniejąca luka w Instrukcji Nr 3 MHW i Min. Przem. Ms. i MI. z dnia 28.III.1953 r. Zarządzenie to określa jaki towar należy odrzucić, mało mówi natomiast jak należy postąpić z odrzuconym towarem i co z nim zrobić. A przecież powtórne przerobienie towaru świeżego, wyprodukowanego niezgodnie z normą resortową, jest zazwyczaj niecelowe i nie prowadzi do polepszenia jego jakości, wyłączając momenty, które stanowią uzupełnienie przeprowadzonej produkcji jak np. dowędzenie, dosuszenie itp.

Instrukcja ta wspomina o powołaniu rzeczoznawców do ustalania towarów niższej wartości handlowej, w wypadkach kiedy mamy do czynienia z towarem wątpliwej świeżości. Jednakże ustanowienie rzeczoznawców dotychczas nie nastąpiło, towary takie trafiają do rąk konsumenta wg normalnych cen detalicznych, a producenci nie ponosząc kar proporcjonalnych do niższej wartości handlowej nie mają hamulca, który by wstrzymywał wydawanie czy przemycanie towarów wątpliwej świeżości. Urzędowi rzeczoznawcy poza ww czynnościami powinni również zajmować się rozstrzyganiem wyników sporów pomiędzy służbą towaroznawczą MHM a KT producentów. Zwolywane w takich wypadkach komisje nie zawsze rozstrzygają sprawę sporną właściwie i orzeczenie komisji, nie mającej odgórnie ustalonego składu ilościowego i osobowego, przechyla się na tę stronę, która potrafi zabezpieczyć sobie większy udział swych członków. Fakt taki miał miejsce np. w Z. Ms. w Chorzowie. W wypadku tym komisja zwołana przez Z. Ms. przy współudziale zakładowego lek. wet. i lekarza Wydziału Zdrowia miejscowego PRN ustaliła, że mięso postawione do dyspozycji MHM w Chorzowie jest dobrej jakości i nadaje się do rozprowadzenia. Nie przekonany jednak tym orzeczeniem kontroler techniczny MHM pobrał komisyjnie próbę przy współudziale przedstawicieli wspomnianych Z. Ms. do badania w PZH na zdatność do spożycia. Zbadana próba okazała bepodstawność orzeczenia komisji, gdyż laboratoryjny wynik badania orzekł, że sporne mięso nie nadaje się do rozprowadzenia w detalicznej sprzedaży. Ponadto kompletowanie komisji we właściwym składzie jest kłopotliwe i nasuwa duże trudności.

W związku z tym wydaje się nieodzowne powołanie urzędowych rzeczoznawców oraz wydanie zarządzenia, które by regulowało postępowanie nie tylko w wypadkach towaru wątpliwej świeżości, ale i postępowanie z towarem wyprodukowanym niezgodnie z normą resortową (techniczną), odrzucanego przez służbę towaroznawczą MHM w myśl instrukcji Nr 3.

Ostatnim wreszcie zagadnieniem wymagającym poprawy jest częsty brak właściwej współpracy pomiędzy producentami a służbą towaroznawczą MHM. Istnieje cały szereg przykładów dowodzących nie tylko braku współpracy, ale nawet utrudniania jej. Fakty te należy wyraźnie uwypuklić, gdyż mają one bardzo duże znaczenie w przeciekaniu na rynek towarów niewłaściwej lub złej jakości. Na przykład dnia 25.III. br. w sklepach MHM Nr 30 i 41 w Gliwicach specjalnie powołana komisja ustaliła, że w każdym z tych sklepów znajduje się po 40 kg kieszki wątrobianej w stanie oślizgłym, pochodzącej z dostawy Z. Ms. w Gliwicach w dniu 24.III.1954 r. około godz. 16.00. Ustalono również, że wątrobianka ta pochodziła z końcówek wydawanych partii wątrobianki w poprzednich dniach. Pozostałości te pracownicy magazynu Z. Ms. zmieszali z towarem świeżo wyprodukowanym w czasie nieobecności służby towaroznawczej MHM i wydali do sklepów. Jest to wypadek bynajmniej nie odosobniony. Podobny wypadek miał miejsce w PSS w Nowym Bytomiu. Zatrzymana przez służbę towaroznawczą MHM

partia salcesonu pomorskiego z powodu niewłaściwego zaetykietowania, została wysłana do sklepów w czasie nieobecności służby towaroznawczej MHM bez usunięcia niedociągnięć. Przykładów takich można by przytoczyć znacznie więcej z terenów innych Z. Ms. czy PSS.

Postępowanie takie ułatwia naszym dostawcom fakt niedostatecznej obsady personalnej służby towaroznawczej MHM, gdyż przeciętnie biorąc 1 kontroler techniczny przypada na trzy punkty odbioru masy towarowej. Trudno jest więc być jednemu pracownikowi w trzech punktach jednocześnie.

Wiele trudności w pracy wynika również na skutek niewystawiania świadectw jakości lub wystawiania ich po dokonaniu odbioru towaru. Szczególnie ma to miejsce w PSS w Będzinie, Czeladzi, Siemianowicach, Szopienicach i Zawierciu. KT dostawców postępuje często w ten sposób, by utrudnić stwierdzenie złej lub niewłaściwej jakości towaru, przy czym często stara się nie wpisywać do świadectw jakości usterek produkcji jakiego danego asortymentu zawiera, czekając bez oddania świadectwa jakości na decyzję służby towaroznawczej MHM. Jeżeli brakarz MHM zaczepi jakąś usterkę bezspornie, to i KT producenta wpisze tę usterkę, a jeśli brakarza MHM nie ma w danej chwili na terenie przetwórnicy, towar taki potrafi wyjść na rynek bez kontroli (nie bez winy MHM) i bez wpisania do świadectwa jakości po-

siadanych wad. Stąd też mają miejsce wypadki ściągania towarów ze sklepów, jak np. salami w Zabrze lub szynki w Stalinogrodzie.

Wszystko to dowodzi, że zachodzi pilna potrzeba baczniejszego zwrócenia uwagi przez Dyrekcję Z. Ms. i PSS na sprawy przekazywania towaru w ręce detalu. Należałoby dokładniej pouczyć personel magazynów o jego obowiązkach i odpowiedzialności jaką bierze na siebie za przemycanie na rynek towarów złej jakości i o konsekwencjach, jakie mogą wynikać z tego tytułu. Wydaje się też konieczne wprowadzenie ściślejszej kontroli nad wykonywaniem zarządzeń i obowiązków przez KT, gdyż obok pracowników spełniających sumiennie swe obowiązki są i tacy, których praca wymaga nadzoru, którzy łamią nieraz dobrze ułożoną współpracę pomiędzy odbiorcą a dostawcą. Dyrektorzy Z. Ms. i PSS powinni osobiście częściej zaglądać do magazynów wydających towar. W trosce o dobro konsumenta szczególnie ostre konsekwencje należałoby wyciągać w stosunku do winnych za złośliwe mieszanie towarów złej jakości z towarami dobrymi.

Podane wyżej zagadnienia nie wyczerpują bynajmniej wszystkich problemów służby towaroznawczej MHM, jednakże uregulowanie poruszonych tu kilku spraw przyczyniłoby się w niemałym stopniu do dalszego podniesienia jakości przetworów mięsnych przeznaczonych na zaopatrzenie świata pracy.

Recenzje, streszczenia, bibliografia

O rozwój przemysłu mięsnego na podstawach naukowych

Zadanie wydatnego wzrostu produkcji mięsa i jego przetworów wymaga w okresie najbliższych lat wyposażenia i budowy nowych zakładów mięsnych, w oparciu o nowocześnie podstawy naukowe.

Już od kilku lat prowadzi się próby określenia z góry ustalonych wskaźników przekarmienia, niedokarmienia, wagi mięsa przy pomocy metody zoometrycznej, opracowanej przez kandydata nauk agronomicznych Płochińskiego. Dzięki tej metodzie w samym sezonie 1953 r. mógł kombinat mięsny w Moskwie przyjmować bydło wielkimi partiami, oszczędzając przy tym znaczne ilości pokarmu.

Znaczny wpływ na wydajność poubojową, na ilość i jakość mięsa oraz na ilość osiąganą po uboju krwi ma również sposób dokonywania uboju. Niektórzy badacze sugerują, że utrzymanie bydła rzeźnego przed ubojem w stanie podrażnienia i ubój bez ogłuszania powodują, że krew pod wpływem wzmożonej akcji serca odpływa ze swych magazynów, wątroby i śledziony oraz z wewnętrznych organów trawiennych do systemu krwionośnego i naczyń włosowatych mięśni. W ten sposób można podnieść wydajność poubojową mięsa, wzbogaconego krwią, kosztem zmniejszonej ilości krwi w skórze, przewodach trawiennych, wątroby i śledziony. Daje to poza zwiększoną ilością mięsa lepszą jakość smakową i wyższą wartość odżywczą. Z drugiej strony zmniejszona zawartość krwi w wątrobie i innych organach podnosi ich trwałość.

Rozmach produkcji mięsa ujawnił w szeregu przedsiębiorstw rezerwy i „wąskie gardła” na różnych odcinkach. Np. w wypadku trudności uzyskania dodatkowych pomieszczeń na kamery do studzenia i mrożenia można stosować różne środki, jak obniżanie temperatury, szybki strumień zimnego powietrza, kontaktowe i półkontaktowe chłodzenie i zamrażanie, wibracja produktów mięsnych itp. Są to dawno już znane sposoby, częściowo się je stosuje,

ale należy stworzyć określone podstawy do rozwiązywania naukowego wartości praktycznych ich stosowania w życiu codziennym.

W kombinatach mięsnych liczne procesy pracy wymagają obróbki cieplnej surowca czy produktu, np. rozmrażanie mięsa, topienie tłuszczu, suszenie mączki kostnej i krwi, gotowanie kielbas, sterylizacja konserw. Długi okres czasu przebiegu tych procesów obniża jakość produkcji. Trudności nasuwa poza tym zastosowanie automatycznej kontroli i stosowane do obróbki cieplnej aparaty o wielkich rozmiarach. Wynalazcy i racjonalizatorzy usprawniają metody obróbki cieplnej, mechanizują ją i automatyzują. Droga ich nie jest zawsze właściwa; nie doceniają ekonomicznej strony zagadnienia, pracując nad zastosowaniem do tego celu fal elektromagnetycznych, prądów wysokiej częstotliwości, ultradźwięków, jonizacji materiałów w polu wysokiego napięcia, wysokiego ciśnienia i innych środków. Sprawy te mogą być przedmiotem dociekań instytutów naukowo-badawczych, ale nie wolno zatracać z pola widzenia ekonomicznej strony zagadnienia.

Duże znaczenie dla produkcji ma sposób żyłowania mięsa, blanszowania, peklowania itp., ale procesy te są do tej chwili niedostatecznie opracowane naukowo. Praktyk posługuje się instrukcjami, podającymi w ostatecznej formie reżim odnośnego procesu produkcyjnego. Nie wie on jednak, dlaczego trzeba zrobić to lub tamto, dlaczego tak a nie inaczej. Dlatego też nie zawsze wysiłek racjonalizatorów zmierza we właściwym kierunku.

Sprawą pracowników nauki, sprawą pionu technicznego przemysłu mięsnego jest danie wyczerpującej odpowiedzi na te wszystkie zagadnienia, których rozwiązanie naukowe pomoże ulepszyć produkcję i poprawić jej jakość.

Rola techniki w przemyśle mięsnym

Przerób i przygotowanie mięsa do celów konsumpcyjnych datuje się od zarania dziejów ludzkości. Wszelkie czynności przerobu mięsa były stale wykonywane ręcznie, kosztem dużego nakładu czasu i wysiłku człowieka.

Począwszy od połowy XIX wieku, w okresie szybkiego rozwoju techniki rzemiosło mięsne również zaczyna korzystać z urządzeń i maszyn, przy czym najpierw stworzono maszynę do rozdrabniania mięsa, odpowiadającą dzisiejszemu wilkowi. Maszyna ta, jeśli idzie o zasadę działania — nie zmieniła się do tego czasu, jakkolwiek z biegiem lat została znacznie ulepszona i przy automatycznym napełnianiu zdolność przerobu sięga obecnie do 10.000 kg na godzinę.

Stopień rozdrabniania mięsa wzrósł pod koniec ubiegłego wieku przez wprowadzenie kutra, który również ulegał usprawnieniom przez zwiększenie szybkości obrotów, ilości noży i obieg w przeciwnych kierunkach, przez automatyczne usuwanie farszu itp. Wprowadzenie maszyn rozdrabniających z ich wpływem na zmniejszenie pracochłonności przerobu stworzyło techniczne przesłanki do masowej produkcji wyrobów mięsnych w dużych obiektach przemysłowych.

Zastosowanie techniki do przemysłu mięsnego obserwuje się już przed ubojem, gdy zwierzęta pędzone są elektrycznymi kijami, a następnie ważone na specjalnych wagach. Jakkolwiek nie wszędzie obowiązuje ogłuszanie bydła przed ubojem, to jednak coraz szerzej metody uderzania młotem drewnianym czy toporem zastępowane są strzelaniem z pistoletu iglicowego. Ogłuszanie trzody chlewnej przed ubojem za pomocą kleszczy elektrycznych nie wydaje się być szczytem techniki na tym odcinku, uwzględniając możliwości ogłuszania za pomocą egzaminu węgla w stosunku 60% do powietrza w tunelu, znajdującego się na drodze przepędu świń.

Wykrwawienie nie jest jeszcze postawione na odpowiednim poziomie. Łapanie krwi do otwartych lub nawet częściowo krytych naczyń nie gwarantuje zachowania wymagań higienicznych. Wykrwawianie na leżąco za pomocą specjalnych noży i chwytanie krwi poprzez wąż gumowy do naczyń próżniowych nie zdało egzaminu w praktyce. Jedynie wykrwawianie na wisząco gwarantuje należyte zachowanie warunków higieny i utrzymanie w czystości zewnętrznej powierzchni zwierzęcia.

Zagadnienie utrzymania krwi w stanie płynnym i lepsze jej wykorzystanie w postaci plazmy lub krwi pełnej jest przedmiotem pracy specjalnych galezi przemysłu mięsnego. Produktem tym stawia się wysokie wymagania techniczno-higieniczne, a metody ich otrzymania wymagają specjalnych narzędzi próżniowych, gdzie plazmę konserwuje się amoniakiem, który w suszarniach, przeważnie rozpylowych, ulatnia się. Suszarnictwo nie znajduje w przemyśle mięsnym innego zastosowania, jeśli uwzględnić, że suszenie mięsa było wynikiem warunków wojennych.

Zdejmowanie skór odbywa się jeszcze przeważnie ręcznie, przy użyciu noża, co przy częstych uszkodzeniach skór powoduje nieraz znaczne straty. Ostatnio skórowanie odbywa się maszynowo, co ułatwia i przyspiesza pracę, a uszkodzanie sprowadza praktycznie do zera. Olszczeciniwanie i czyszczenie tusz świńskich odbywa się w parzelnikach z temp. wody ok. 60°C, co wpływa na wzrost zakażenia. Dlatego też zaleca się częstą zmianę wody. Wprowadzenie szczeciniarek pozwoliło zastąpić ciężką pracę ręczną, a ponadto skoncentrowanie zeszkobanego brudu na mniejszej powierzchni pomieszczenia, co nie jest bez wpływu na zmniejszenie stopnia zakażenia. Znana jest również metoda odszczeciniwania (Anko-Tooin), polegająca na zanurzeniu świni w gorącej czarnej masie plastycznej. Po wyjęciu tuszy i zastaleniu się masy na powierzchni, zrywa się ją w kawałach wraz z brudem, szczecinią, a nawet cebulkami włosów czarnopigmentowanych świń. Przenikanie podczas tego procesu pary między naskórek i skórę działa odkażająco.

Dzielenie tuszy dokonywane jest za pomocą noża i pilny. Zastosowanie elektrycznych pil do przecinania tusz znacznie ułatwiło tę czynność i pozwoliło na pewniejsze i dokładniejsze jej wykonywanie. W dużych obiektach, przez wprowadzenie taśmowego systemu, dzielenie tusz zostało w dużym stopniu zmechanizowane. Robotnik ustawiony prz taśmę wykonuje określone ręczne czynności podziału tusz. Tego rodzaju system pracy wywołuje wrażenie pełnego

technicznego rozwiązania, jakkolwiek park maszynowy przy tych czynnościach jest bardzo ograniczony.

Półtusze i ćwierci transportuje się do chłodni na taśmach, elewatorach i różnego typu transporterach. Części tuszy zamiast w skrzynkach drewnianych, trudnych do dezynfekcji, transportuje się w lodniach wykonanych z aluminium lub stali nierdzewnej, przy czym ich konstrukcja pozwala układać je na siebie bez zanieczyszczenia powierzchni mięsa brudnym dnem lodni.

Z wyjątkiem mięsa, przeznaczonego do produkcji kielbas parzonych, które wykorzystywane być może w stanie ciepłym, mięso jeszcze w wielu rzeźniach poddawane jest kilkustopniowemu wychłodzeniu. Przeprowadzone doświadczenia, zastosowane już praktycznie w niektórych rzeźniach, wykazały, że jednostopniowe, szybkie schłodzenie pozwala zmniejszyć ubytki na wysuszeniu i podnieść jakość mięsa. Budownictwo systemu tuneli lub komór chłodniczych do jednostopniowego chłodzenia stawia przed przemysłem mięsnym nowe perspektywy.

Duży postęp nastąpił na odcinku zamrażalnictwa i składowania mięsa, po udowodnieniu, że szybkie zamrożenie i niskie temperatury składowania pozwalają utrzymać mięso w stanie prawie niezmiennym przez długi okres czasu. Ten aspekt stawia przed konstruktorami maszyn zamrażalniczych, chłodzonych lodem i wystaw sklepowych oraz techniką izolacji coraz większe zadania.

Podobny postęp obserwuje się w dziedzinie transportu chłodzonego, kolejowego (łańcuch chłodniczy) i samochodowego przy zastosowaniu suchego lodu. Zastosowanie chłodu umożliwiło handel mięsem na skalę światową, jego przewóz na duże odległości, utrzymanie świeżości mięsa nawet w gospodarstwach domowych przez zastosowanie szaf chłodniczych i stanowi typowy przykład zwycięskiej drogi wprowadzenia techniki do gospodarki mięsem.

Stosowane dawniej procesy termiczne do konserwacji mięsa, polegające na smażeniu i gotowaniu na otwartym ogniu, zastąpione zostały całym szeregiem kotłów podgrzewanych pośrednio lub bezpośrednio parą, parzelnikami parowymi, a ostatnio powietrznymi. Te ostatnie stanowią rewelację, jeśli idzie o zmniejszenie strat podczas parzenia, wyższą jakość produktu i oszczędność energii. Stosowane w żywieniu zbiorowym kuchnie i piekarniki zastępowane są urządzeniami, wykorzystującymi promieniowanie podczerwone, co również pozwala na zmniejszenie strat wagowych i wartości odżywczych produktu.

Najwięcej stosunkowo urządzeń technicznych wymaga produkcja konserw, która korzysta z puszek z białej, czarnej i aluminiowej blachy, różnego typu zamykarek, urządzeń do ewakuacji powietrza z jednoczesnym lutowaniem puszek, autoklawów z mechanicznym ładowaniem i wyładowaniem koszy, autoklawów naciśnieniowych, nie mówiąc o centralnych kotłowniach, wytwarzających potrzebną parę, o urządzeniach do czyszczenia puszek, urządzeniach do etykietowania i wreszcie o termostatach, stanowiących końcową fazę produkcji i kontroli trwałości konserw.

Konserwacja mięsa za pomocą procesów termicznych wydaje się być ostatnio możliwa do zastąpienia przez konserwację jonizującym promieniowaniem, nierzadko przy wykorzystaniu odpadów przy produkcji energii atomowej. Przeprowadzone doświadczenia z promieniami gamma, X, a przede wszystkim promieniami katodowymi (elektronowymi), pozwalają wnioskować, że w przyszłości naświetlanie jonizującym promieniowaniem utrzyma mięso surowe w stanie niezmiennym przez dłuższy okres czasu.

Solenie i wędzenie, jakkolwiek stosowane już od wieków, wymaga w obecnej dobie techniki również usprawnień. Solenie na sucho przez wcieranie ustąpiło miejsca peklowaniu w solance, przy czym za pomocą igieł solankę wprowadza się do naczyń krwionośnych, co znacznie przyspiesza proces. Jeszcze korzystniejsze uzyskuje się wyniki, jeśli solanka spływa do naczynia próżniowego, w którym znajduje się mięso. Ostatnio usiłuje się przyspieszyć peklowanie przez zastosowanie urządzeń wytwarzających słyszalne fale dźwiękowe, przyspieszające przenoszenie cząsteczek soli na mięso. W procesie peklowania zastępuje się coraz częściej kadzie drewniane, trudne do utrzymania w czystości, kadziami cementowymi z gładką glazurą, względnie z innego materiału, łatwego do czyszczenia.

Suszenie, dojrzewanie i wędzenie surowych ualeźnionych było dawniej od pory roku i warunków klimatycznych, a produkcja tych kielbas odbywała się przeważnie

w porze chłodnej. Mimo dużego doświadczenia majstrów straty były nie do uniknięcia. Wprowadzenie procesu szybkiego dojrzewania i suszenia, związanego z poceniem się wędliny, doprowadziło do zastosowania sztucznej klimatyzacji przy pomocy urządzeń technicznych, umożliwiających regulację temperatury i wilgotności z doprowadzeniem i bez doprowadzania dymu wędzarniczego. Stosowane do tych celów urządzenia mieszczą się w szafach, a również w wielopiętrowych pomieszczeniach. Gorące wędzenie parówek, odbywające się w wieżach wędzarniczych, zostało usprawnione przez wprowadzenie kijów aluminiowych o przekroju trójkątnym, na których zawieszono parówki, w ciągłym ruchu, zmieniając położenie w stosunku do paleniska, uzyskują jednolitą temperaturę i równomierne przewędzenie.

Rozwój techniki w przemyśle mięsnym odgrywa poważną rolę na odcinku podniesienia higieny produkcji, która wpły-

wa na uzyskanie wyższej jakości wyrobów i zmniejszenie strat. Wprowadzenie specjalnych kolumn do mycia rąk podczas pracy bezpośrednio przy stołach oraz urządzeń sterylizacyjnych do sterylizacji narzędzi, jak również automatów dostarczających ręczniki papierowe, względnie urządzeń do suszenia umytych rąk, znacznie podniosło warunki higieniczne. Wprowadzenie promienników ultrafioletowych pozwoliło podnieść trwałość mięsa oraz odkazić pomieszczenia i urządzenia produkcyjne, zwłaszcza jeśli działanie tych promieni połączone jest z działaniem środków dezynfekcyjnych. Rozwijające się ostatnio szerokie badania naukowe stworzą niewątpliwie warunki do dalszego rozwoju techniki w przemyśle mięsnym.

(wg. prof. dr. H. Rievel, Die Fleischwirtschaft 1954 r., Nr 4, str. 103)

P. S.

Wędzenie mięsa przed zamrożeniem

W Stanach Zjednoczonych A. P. przeprowadza się obecnie doświadczenia nad nową metodą konserwacji przy pomocy zimna, która polega na poddaniu produktów pochodzenia zwierzęcego lekkiemu wędzeniu przed zamrożeniem. Próby przeprowadzone z różnymi rodzajami mięsa zwierząt rzeźnych, ryb i drobiu wykazały, że produkty lekko uwędzone można przechowywać przez znacznie dłuższy okres czasu niż produkty zamrożone bez wędzenia. Dym, posiadając lekkie właściwości antyseptyczne, stanowi dodatkowe zabezpieczenie przed szkodliwymi czynnikami, przenikającymi z powierzchni w głąb tkanek. Wędzenie odbywa się na zimno, w temperaturze nie przekraczającej około 38°C, przez 1 do 2 godzin, zależnie od rozmiarów i rodzaju produktu. Mięso jest następnie zamrażane i składowane w mroźni.

Powierzchniowe badanie mięs wędzonych i zamrożonych wykazało, że w porównaniu z produktami zamrożonymi bez

wędzenia, zmiany spowodowane przez wędzenie są bardzo nieznaczne. Powierzchnia mięsa jest wilgotna i zachowuje miły dla oka wygląd, jedynie daje się wyczuć smak lekkiego wędzienia. Potrawy przyrządzone z mięs lekko uwędzonych i następnie zamrożonych uważane są ogólnie za lepsze od takich samych potraw wykonanych z mięs mrożonych bez wędzenia.

Stwierdzono również, że lekkie wstępne wędzenie może mieć pewne znaczenie przy przyrządzaniu sterylizowanych konserw, to znaczy, że zapach dymu przyczynia się do zamaskowania ubocznego zapachu „niedogotowania“, który występuje podczas sterylizacji pewnych produktów mięsnych.

(wg „La Revue de la Conserve“, luty—marzec 1954 r., str. 77).

Badanie zwierząt rzeźnych na nosicielstwo pałeczek Salmonella

Z narządów wewnętrznych 50 sztuk świń poddanych ubojowi, autorzy wyhodowali w dwóch wypadkach pałeczki paratyfusu B oraz w jednym wypadku pałeczkę Gärtnera. Autorzy przypuszczają możliwość przyczynowego związku między faktem występowania tych bakterii w organizmach zwierzęcych a zwiększoną w latach ostatnich zapadalnością ludzi na dur rzekomy B.

Praktycznym wnioskiem jest konieczność zwiększenia nadzoru nad stanem sanitarnym chlewni, zwłaszcza odnośnie szczurowszczelności i izolacji od wydaliny ludzkich.

(wg A. Cwiakły i M. Chmielewskiej, Medycyna Doświadczalna i Mikrobiologia Nr 1, 1954 r.)

M. K.

Wody ściekowe w rzeźniach

Unieszkodliwienie wód ściekowych ma przede wszystkim aspekt higieniczny oraz usunięcie przykrych zapachów i tym samym niekorzystnego wpływu na zdrowie. Dlatego w rzeźniach zasadą powinno być jak najszybsze usuwanie wód ściekowych. W normalnych warunkach, przy właściwej różnicy poziomów terenu rzeźni, nie ma obawy by wody ściekowe gromadziły się po drodze, ulegały rozkładowi i wysychały. Nie należy budować specjalnych odstojników — dołów dla chwytania substancji zawartych w wodach, ze względu na duży koszt ich czyszczenia oraz wydzielanie się przykrych zapachów przy otwieraniu i zanieczyszczenie rzeźni przez chwilowe składowanie tych odpadów. Jeśli jest zachowany normalizowany spad (1 : 50), nie ma obawy, by niechwytny tłuszcz osadził się na wewnętrznej powierzchni rur.

W wodach ściekowych z rzeźni zawarte są kawałki surowego tłuszczu, które nie osadzają się na wewnętrznych ścianach rur, w przeciwieństwie do wód odpływowych przetwórcy wędlin, gdzie tłuszcz rozpuszczony jest w gorącej wodzie i na skutek schłodzenia osadza się na ściankach rur, co prowadzić może do ich zatkania.

Tłuszcz rzeźniany jest silnie zanieczyszczony treścią przewodu pokarmowego i przy zastosowaniu nawet najkorzystniej działających rozdzielników nie można otrzymać tłuszczu niezanieczyszczonego. Tłuszcz w tym stanie nie może

być użyty do celów technicznych, a właściwe oczyszczenie go do tego celu jest bardzo kosztowne.

Autor wyprowadza wniosek, że nie powinno się budować łapaczy tłuszczu w rzeźniach. W przetwórcach wędlin, topialniach smalcu, szlamiarniach, gdzie uzysk tłuszczu idącego do kanału jest wysoki — budowa łapaczy jest w pełni uzasadniona. Autor podkreśla, że istniejące w Niemczech zarządzenie o budowie łapaczy w rzeźniach uwarunkowane było okresem wojennym, że jednak zbudowane łapacze nie zamortyzowały się, a przy tym wpływały na obniżenie warunków higienicznych rzeźni. Z punktu widzenia gospodarczego i praktycznego wody ściekowe rzeźni nie powinny spływać do wód ściekowych miejskich i wspólnie doprowadzane być do filtrów, znajdujących się w jednym punkcie, łatwym do kontroli.

Dla zabezpieczenia przedostawania się do wód ściekowych kawałków racic i rogów, otwory kanalizacyjne zabezpiecza się specjalnymi siatkami, zatrzymującymi wszelkie odpady. Rozdrobnianie treści jelit na specjalnych młynkach, podobnie jak rozdrobnianie zawartości żołądków, zdało w praktyce egzamin.

Z punktu widzenia higieny, wody odpływowe w rzeźniach, w miejscowościach nieskanalizowanych, należałoby unieszkodliwiać na drodze biologicznej.

(dg. Dr R. Jorda, Die Fleischwirtschaft Nr 3, 1954 r. str. 70).

Lek. wet. MARIUSZ KOCOT

A. I. Gessen

Warunki sanitarne i higiena procesów technologicznych w przemyśle spożywczym

wyd. PZWL, Warszawa 1954 r.

Ukazało się polskie tłumaczenie książki kandydata nauk lekarskich A. I. Gessena pt. „Warunki sanitarne i higiena procesów technologicznych w przemyśle spożywczym”.

Wydanie tego tłumaczenia jest bardzo na czasie. Przejście od chałupniczych metod produkcji, do coraz silniej rozwijającego się u nas przemysłu spożywczego, wymaga szkolenia personelu technicznego i sanitarnego dla tego przemysłu oraz doskonalenia pracujących już w przemyśle spożywczym fachowców. Książka Gessena stanowić będzie cenną pomoc w tym zakresie.

Autor ujął książkę w XXVI logicznie powiązanych rozdziałach, ale najogólniej można ją podzielić na trzy części, a mianowicie: wymogi sanitarne dotyczące urządzeń przemysłu spożywczego, wymogi sanitarne procesów technologicznych oraz zabezpieczenie produktów spożywczych przed psuciem się wraz z krótkim ujęciem wpływu nieodpowiednich i nieodpowiednio przechowywanych (zakaźnych bakteriami, względnie pasożytami) środków spożywczych na zdrowie konsumentów.

Pracowników przemysłu mięsnego najbardziej zainteresują rozdziały dotyczące wymogów sanitarnych odnośnie

pomieszczeń produkcyjnych, wody, usuwania odpadków oraz higieny osobistej pracowników i ściśle się z tym wiążącego zagadnienia higieny pomieszczeń i urządzeń bytowych.

Opracowanie rozdziałów dotyczących zatruc pokarmowych, oparte o najnowsze publikacje naukowe, ułatwi na pewno zrozumienie i współpracę między pracownikami przemysłu mięsnego a wszystkimi pionami nadzoru sanitarnego (służby lekarsko-weterynaryjnej, inspekcji sanitarnej, stacji sanitarno-epidemiologicznych).

Wymagania sanitarne, jakie w swej książce stawia autor zakładom przemysłu spożywczego, oparte są o ustawodawstwo sanitarne ogólne i żywnościowe, obowiązujące w ZSRR. Źródła odpowiednich ustaw cytowane są w wykazie literatury znajdującej się na końcu każdego rozdziału. Żałować należy, że redaktor przekładu polskiego nie zdecydował się na dołączenie do każdego rozdziału wykazu obowiązujących u nas przepisów w zakresie zagadnień omawianych w każdym rozdziale. Podniosłoby to w znacznym stopniu wartość praktyczną książki Gessena dla czytelnika polskiego.

Wiadomości bieżące

Od Redakcji:

Uchwały II Zjazdu PZPR wskazały również pracownikom obrotu, przemysłu i handlu mięsem drogi zmierzające do obniżki kosztów własnych, podstawowego warunku podniesienia stopy życiowej mas pracujących Polski Ludowej w okresie najbliższych 2 lat o 15—20%.

Zagadnieniu obniżki kosztów własnych poświęcone były liczne narady, które odbyły się w miesiącu maju i czerwcu br. Poważne zobowiązania podjęte przez robotników i pracowników na tych naradach pozwolą w wielu przypadkach przekroczyć zaplanowaną akumulację na rok 1954.

Przedstawiając poniżej krótkie sprawozdania z odbytych narad, Redakcja podaje do wiadomości, że w następnym numerze umieści obszerniejsze fragmenty wygłoszonych na naradach referatów, ciekawsze głosy w dyskusji oraz uchwalone rezolucje.

Ministerstwo Skupu

KRAJOWA NARADA MINISTERSTWA SKUPU

W dniach 21 i 22 maja br. odbyła się w Warszawie krajowa narada Ministerstwa Skupu, w której udział wzięli delegaci wojewódzkich, powiatowych i niektórych przodujących gminnych pełnomocników Ministerstwa Skupu.

Referat podstawowy, analizujący całokształt pracy na odcinku skupu i wytyczający kierunki tej pracy na przyszłość, wygłosił Minister Skupu A. Mierzwiński.

Partia nasza i Rząd konsekwentnie realizują wielki program pomocy dla rolnictwa. Tym przedsięwzięciem władzy ludowej powinien towarzyszyć nie tylko wzmocniony wysiłek chłopów nad podniesieniem produkcji rolnej, ale i terminowe sumienne wywiązywanie się z obowiązków wobec państwa.

Szczegółowej analizie poddano stan wykonywania planów skupu zwierząt rzeźnych i realizacji obowiązkowych dostaw żywności.

Analiza wykazała w całej rozciągłości, że wszędzie tam, gdzie rozumiano ważność walki o rozwój gospodarki rolnej, gdzie walkę tę łączy się ściśle ze sprawami dostaw obowiązkowych — wszędzie tam nie było trudności w wykonaniu dostaw.

W toku ożywionej dyskusji omówiono pracę aparatu skupu przede wszystkim na szczeblu gminnym, jako najbardziej bezpośrednio związanym z dostawcą — rolnikiem. Od pracy gminnego delegata w głównej mierze zależy pełne wykonanie obowiązków wobec państwa. Powinien on posiadać dokładną znajomość możliwości produkcyjnych jego gminy, dokonywać prawidłowo spisów, pomiarów użytków rolnych oraz dokonywać słusznych wymiarów dostaw obowiązkowych. Ważną rzeczą jest właściwe rozło-

żenie terminów dostaw, stosowanie słusznych ulg i słusznych wniosków karnych. Delegat gminny musi także ściśle współpracować z GRN, ZSCh, GS i innymi organizacjami społecznymi, widzieć patriotyczną postawę chłopów, pobudzać ich do zwiększania produkcji rolnej, organizowania współwzrostu, zbiorowych dostaw, by plany wykonać w terminie i bez zaległości.

Na zjeździe szeroko była również omawiana sprawa łączenia pracy aparatu skupu z propagowaniem też II Zjazdu PZPR o rozwoju produkcji rolnej i hodowlanej. Cała polska klasa robotnicza zwiększa swe wysiłki wprowadzając nowe działy produkcji, by tym lepiej pomóc wsi, dostarczyć jej maszyn rolniczych, nawozów sztucznych, sprzętu gospodarskiego i domowego. W odpowiedzi chłopci pracujący przystępują do szybszego podnoszenia urodzajności pól, rozwoju hodowli, stosowania nowych, lepszych metod produkcji. Trzeba tę współpracę nieustannie rozszerzać i podnosić na wyższy poziom, rozwijać front walki z elementami aspołecznymi, z kułactwem i spekulantwem na wsi.

W pracy swej aparat skupu musi oprzeć się o przodujący aktyw gromadzki, wykorzystać go do propagowania na rzecz skupu, na rzecz utrwalenia sojuszu robotniczo-chłopskiego.

Wyniki pracy krajowej narady skupu stały się poważnym bodźcem do realizacji zadań gospodarczych na odcinku dostaw obowiązkowych w całym kraju.

J. K.

CENTRALNY ZARZĄD OBROTU ZWIERZĘTAMI RZEŻNYMI

W dniu 29 maja br. odbyła się w Warszawie Krajowa Narada Aktywu Gospodarczego Centralnego Zarządu Obrotu Zwierzętami Rzeźnymi.

Uczestniczyli w naradzie: Minister Skupu ob. A. Mierzwiński, przedstawiciel Ministerstwa Kontroli ob. Skupiński, przedstawiciel Centralnego Zarządu PZZ ob. Kamiński, przedstawiciel Centralnego Zarządu Tuczni Przemysłowego ob. Szustkiewicz, przedstawiciel CRS „Samopomoc Chłopska” ob. Wojtatowicz, przedstawiciel Centrali NBP ob. Szymborowicz oraz przedstawiciel Zarządu Głównego Zw. Zaw. Prac. Handlu.

Na tle referatu, wygłoszonego przez dyrektora Centralnego Zarządu OZRz ob. L. Bachowskiego, na temat oceny wyników działalności CZOZRz za I kwartał br. i obniżki kosztów własnych, rozwinęła się obszerna dyskusja, naświetlająca dotychczasowy stan rzeczy i możliwości poprawy.

W toku dyskusji podjęto szereg zobowiązań, m. in. Odział Pow. OZRz w Łasku zobowiązał się do przekroczenia

Narodowego Planu Gospodarczego w skupie o 2%, wzywając inne powiaty do współzawodnictwa na tym odcinku.

Wynikiem narady było wytyczenie linii dalszego działania i postawienie przed aparatem CZOZRz konkretnych zadań do wykonania.

W zakresie dostaw obowiązkowych konieczne jest dążyć do pełnej ich realizacji poprzez właściwy stosunek do rolnika na punktach skupu, czuwanie nad przestrzeganiem obowiązujących przepisów i zarządzeń w sprawie dostaw obowiązkowych, propagowanie i przenoszenie uchwał władzy ludowej na wieś, wyjaśnianie linii politycznej naszej Partii, branie czynnego udziału w akcji uświadamiającej i wyjaśniającej znaczenie, zadania i rolę dostaw obowiązkowych.

W zakresie kontraktacji należy walczyć o pełną realizację planów i ściśle przestrzeganie jej zasad i warunków. W szczególności należy zabezpieczyć prawidłowość kontraktacji cieląt rzeźnych, wzmóc troskę i wysiłki o pełne wykonanie kontraktacji prośbą dla zabezpieczenia socjalistycznej produkcji tuczu przemysłowego, czuwać nad pełną i prawidłową realizacją pomocy hodowlanej dla rolnika, zapobiegać w porę brakom w paszy i węgla w gminnych spółdzielniach.

W zakresie pracy transportu należy walczyć o bezwzględne obniżenie kosztów transportu przez właściwe ustawienie zadań dla Okręgowych Biur Transportowych, właściwą eksploatację taboru własnego, skrócenie czasu postojów, wykorzystanie pustobiegów, właściwe normowanie czasu pracy transportu i likwidację zbędnych godzin nadliczbowych; zabezpieczyć właściwą kontrolę kart drogowych taboru własnego i obcego, zapewnić pełne wykorzystanie ładowności taboru kolejowego i samochodowego; dążyć do skrócenia czasu trwania transportu jako skutecznego środka w walce o obniżkę ubytków wagowych masy mięsnej; wzmóc kontrolę pracy konwojentów w czasie transportu.

W walce z ubytkami wagowymi należy pogłębić dotychczasowe metody i formy zabezpieczenia masy towarowej przez zwrócenie szczególnej uwagi na oddziały słabsze i udzielanie im niezbędnej pomocy. Zaostrzyć selekcję zwierząt przeznaczonych do transportu, przestrzegać norm paszowych i czuwać nad racjonalnym żywieniem zwierząt oraz właściwym wykorzystaniem pasz w bazach i w transporcie.

W zakresie kosztów pośrednich należy stosować żelazną dyscyplinę oszczędności.

Należy kontynuować i pogłębiać pracę komórek kontroli w przedsiębiorstwach okręgowych, zarówno pod kątem walki z przejawami marnotrawstwa jak i przede wszystkim w kierunku niesienia przez te komórki pomocy organizacyjnej i instruktorskiej oddziałom powiatowym, wykrywania i wskazywania na błędy oraz przenoszenia i popularyzowania pozytywnych osiągnięć i doświadczeń.

M. L.

Ministerstwo Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego

CENTRALNY ZARZĄD PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

W dniu 2 czerwca 1954 r. odbyła się w gmachu NOT w Warszawie narada aktywnych pracowników przemysłu mięsnego w sprawie obniżki kosztów własnych, z udziałem ponad 500 osób. W naradzie wzięli udział przedstawiciele wszystkich zakładów mięsnych i ekspozytur wojewódzkich. Każdy zakład reprezentowany był przez dyrektora, wicedyr. d/s. produkcji, gł. księgowego, sekretarza POP, przedstawiciela ZMP i Rady Zakładowej. W prezydium narady zasiadli m. in. Wicepremier tow. Tadeusz Gede, Minister Przem. Ms. i Mlecz., tow. Czesław Rydzalski, przedstawiciel KC PZPR tow. Miszczak, przedstawiciel ZG ZZS oraz przewodniczący pracy.

Po referacie dyr. CZPMs tow. Ryszarda Górskiego, koferacie dyr. Niesiołowskiego oraz po przeprowadzonej dyskusji, w której cenne wytyczne w zakresie obniżki kosztów własnych podali tow. Wicepremier Gede i tow. Rydzalski — Minister Przem. Ms. i Ml., zebrani podjęli uchwałę, zawierającą zasadnicze zadania przemysłu mięsnego w świetle wytycznych II Zjazdu PZPR i uchwały kolegium Ministerstwa z dnia 14.V.1954 r. w przedmiocie obniżki kosztów własnych jak np.: 1) zwiększyć wskaźnik wydajności poubojowej co najmniej o 0,1% w stosunku do zaplanowanego, zwiększyć przeciętną średnią wydajność produkcji wędlin o 1% w stosunku do obowiązujących

norm, w pełni wykorzystywać aparatury „Titan” oraz podnieść wydajność tuszyców jadalnych o 1% w stosunku do obowiązujących norm; 2) zmniejszyć co najmniej o 15% dotychczasowe manka postojowe zwierząt rzeźnych; 3) zmniejszyć co najmniej o 10% dotychczasową ilość uszkodzeń skór przez odpowiedni wyładunek, przepęd i rozmieszczenie zwierząt w buchtach i stajniach.

Józef Wolski
CZPMs w Warszawie

TECHNIKUM PRZEMYSŁU MIĘSNEGO W KROTOSZYNIE

W obecnej chwili w Polsce funkcjonują trzy szkoły średnie kształcące młodzież dla przemysłu mięsnego. Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie, Lublinie i Poznaniu. Najstarsze z nich jest Technikum w Krotoszynie.

Dotychczas Technikum w Krotoszynie ukończyło ponad 100 absolwentów, w 95% synowie robotników i chłopów. Wielu z nich zajmuje obecnie kierownicze stanowiska w zakładach mięsnych.

Technikum w Krotoszynie posiada stałych instruktorów zawodowych, rekrutujących się z byłych, rutynowanych majstrów przemysłu mięsnego, a zajmujących się obecnie wyłącznie szkoleniem uczniów, by w okresie czterech lat zajęć dać im jak najwięcej praktycznych umiejętności.

Zajęcia praktyczne prowadzone są równolegle do wykładów teoretycznych, przy ścisłym przestrzeganiu programów. Potrzeby właściwego kierunku nauczania omawiane są na cotygodniowych odprawach wykładowców teorii z instruktorami, doskonalą się system nauczania, przede wszystkim zaś utrzymuje się bezpośredni kontakt z zakładami mięsnymi. Dzięki takiemu systemowi szkolenia zbliża się absolwentów do istotnych potrzeb przemysłu.

Uczniowie Technikum chętnie pracują w zakładzie, toteż załoga nabrała do nich zaufania i otacza ich należytą opieką. Uczniowie starają się przy każdej okazji dać dowód swego przygotowania do zawodu, czego dowodem jest, że w okresie wyteżonej pracy zakładu poświecili oni wiele roboczo/godzin, by na powierzonych im odcinkach wykonać swe zobowiązania, a tym samym przyczynić się do wykonania planu zakładu.

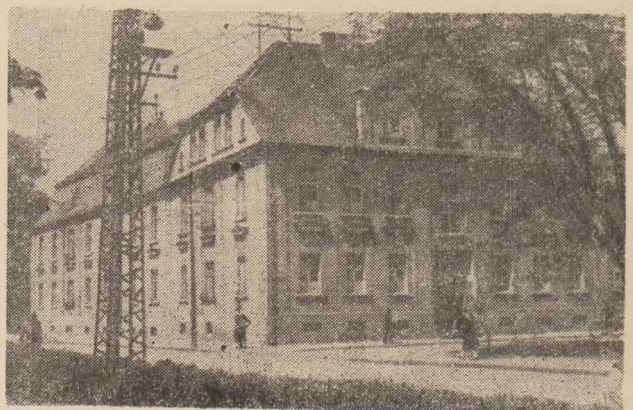
Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie jest w stałym kontakcie z Centralnym Zarządem PMs, który wizytuje zajęcia i udziela pomocy w postaci pomocy naukowych, jak modele maszyn, komplety klisz barwnych wszystkich asortymentów wędlin dla wyświetlania itp.

Na terenie Technikum w Krotoszynie znajduje się laboratorium chemiczne zakładów mięsnych, w którym uczniowie szkolą się i doskonalą w wykonywaniu analiz potrzebnych w pracy zakładu, podnosząc tym samym swoje kwalifikacje zawodowe.

Technikum w Krotoszynie od początku swego istnienia posiada dobrą obsadę pedagogiczną, z dyrektorem Ob. Malechą na czele. W roku bieżącym przejęło ono piękny gmach w centrum miasta. W przyległym do Technikum parku, w dawnym pałacu znajduje się internat dla uczniów.

Niemalą zasługę w dobrym prowadzeniu Technikum ma Komitet Rodzicielski, który bierze czynny udział we wszystkich sprawach żywotnych dla Technikum i udziela swej pomocy finansowej.

Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie ogłosiło wpisy na nowy rok szkolny: do I klasy 4-letniego Technikum i do I klasy 2-letniej szkoły zasadniczej. Zakłady mięsne powinny zapoznać społeczeństwo w terenie z kie-



Gmach Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie
(Plac Wolności Nr 5)

runkiem szkolenia Technikum i zachęcać młodzież do zapisów.

Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie, prowadzone w oparciu o nową metodykę nauczania, zapewni dobrze wyszkolone i przygotowane do zawodu kadry dla przemysłu mięsnego w Polsce Ludowej.

Mgr. inż. Witold Ostrowski
CZPMs w Warszawie

7-LECIE TECHNIKUM PRZEMYSŁU MIĘSNEGO W KROTOSZYNIE

...Zdaje się, że dopiero co wyszliśmy z tej szkoły, a ile to już pracy i trudów za nami, zanim doszliśmy do dzisiejszych stanowisk i osiągnięć... — mówili kolejno absolwenci Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie na swej pierwszej naradzie dnia 30.V. 1954 r.

Na sali obrad Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotoszynie, dla podsumowania osiągnięć Technikum i wytyczne kierunków jego dalszej pracy, zasiadli byli uczniowie Technikum z lat 1947—1953, a obecnie dyrektorzy jednostek produkcyjnych CZPMs, kierownicy produkcji w przetwórcach mięsnych i rzeźniach, kierownicy kontroli technicznej, żołnierze, marynarze, oficerowie.

Na naradzie obecny był generalny dyrektor Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego ob. Kratko.

Obszerny referat sprawozdawczo-programowy wygłosił nauczyciel Technikum inż. Waśniewski.

W dyskusji absolwenci stwierdzili jednogłośnie: szkoła dała nam podstawy technologii, w dalszym ciągu rozszerzamy je w zakładach pracy, szczególnie w kołach NOT, jednak szkoła dała nam za mało praktyki. Dlatego narada, zgodnie z postulatami referatu, postawiła wnioski: rozszerzyć program zajęć praktycznych w zakładach mięsnych, wzbogacić gabinety pomocy naukowych dla nauki poglądowej, pogłębić bezpośredni kontakt i współpracę dyrekcji z Ministerstwem PMs i MI i Centralnym Zarządem Przemysłu Mięsnego.

Jako wytyczne dla codziennej pracy Technikum postułowano między innymi: wzmoczenie socjalistycznej dyscypliny oraz poziomu wychowania, przy tym również sportowego, stworzenie atmosfery codziennej walki o wykonanie zadań II Zjazdu PZPR, rozwijanie socjalistycznego współzawodnictwa w walce o jakość szkolenia i jakość produkcji.

Jako główne środki do wykonania zadań narada uznała: utrzymanie ścisłego kontaktu Technikum z absolwentami, stworzenie stałego ośrodka doszkalania zawodowego i właściwe wykorzystanie absolwentów w pracy zawodowej.

W szerokiej, kilkugodzinnej dyskusji, absolwenci dzielili się swoimi doświadczeniami.

Abs. Bukowiecki z Poznania stwierdza, że szkoła za mało uczyła go o kontroli technicznej, a większość absolwentów pracuje w tej służbie. Uważa za potrzebne wydanie książki o tej pracy oraz stałe doszkalanie czeladników. Sądzi, że w walce o obniżkę kosztów Poznańskich Zakładów Mięsnych należałoby wykorzystać przy stałych przerzutach surowca i produktów z rzeźni do przetwórci sieć tramwajowa, szczególnie w porze nocnej.

O przychylnym ustosunkowaniu się kierownictwa zakładów do absolwentów mówił — na podstawie swego doświadczenia — abs. Załęwski z Koszalina. Jako czynny ZMP-owiec i pracujący kontroler KT, był on w ciągu roku trzykrotnie awansowany, a obecnie jest kierownikiem rzeźni w Białogardzie.

Kierownik przetwórci mięsnej w Poznaniu, Ob. Rzeźniczak, nigdy nie uwierzyłby przed wojną, że będą pomocnikiem rzeźnikiem bądź obecnie tym, czym jest. Umożliwiło mu to Technikum w Polsce Ludowej. Na podstawie pracy stwierdził on, że nawet doskonała współpraca z kierownictwem zakładów nie wiele wskóra, jeśli nie wciągnie się do planowej akcji całego aktywu i całej załogi.

Serdeczna atmosfera Zjazdu, powszechne zadowolenie uczestników z okazji wymiany doświadczeń, przekazania szkole potrzeb zakładów i potrzeb przemysłu, który ciągle czeka na nowe wykwalifikowane kadry, były potwierdzeniem słuszności urzędzania Zjazdu i podkreśliły wielki wysiłek szkoły w zaspokajaniu potrzeb przemysłu mięsnego.

Jedno małe „ale”. Wszystkie zakłady mięsne wydelegowały na Zjazd około 100 absolwentów, a Zakłady Ms w Dębicy, choć mają ich u siebie kilku — ani jednego. Niby mała rzecz, ale raz na kilka lat — to jednak bardzo nieładnie.

Mgr Marian Miąg
CZPMs w Warszawie

CENTRALNY ZARZĄD PRZEMYSŁU CHŁODNICZEGO

W dniu 5 czerwca br. odbyła się w świetlicy Chłodni Składowej w Warszawie Krajowa Narada Aktywu Gospodarczo-Politycznego Centralnego Zarządu Przemysłu Chłodniczego. W naradzie wziął udział Wiceminister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego tow. Włodzimierz Zawadzki, który dokonał podsumowania narady, podkreślając między innymi konieczność rozszerzenia asortymentu towarów przechowywanych w chłodniach.

Tematem narady było postawione przez II Zjazd PZPR zadanie obniżki kosztów własnych. Referat wygłosił dyrektor CZPChł. tow. Len.

Zarówno w referacie jak i w toku ożywionej dyskusji podkreślano zasadnicze problemy przemysłu chłodniczego: sprawę zmniejszenia ubytków, co ma również poważny wpływ na obniżkę kosztów w przemysłach będących użytkownikami chłodni, sprawę jakości towarów dostarczanych do chłodni składowych i współpracy z dostawcami, zagadnienie nowych metod technologicznych, skrócenia cyklu zamrażania i lepszego wykorzystywania powierzchni.

Naradę zakończono powzięciem uchwały i zobowiązań obniżenia kosztów w przemyśle chłodniczym.

Roman Głowicki
MPMs i MI. w Warszawie

CENTRALNY ZARZĄD PRZETWORSTWA ODPADKÓW ZWIERZĘCYCH I ROŚLINNYCH

W dniu 5 czerwca 1954 r. odbyła się w Warszawie narada krajowa aktywu polityczno-gospodarczego CZPOZ i R.

W naradzie wzięli udział: Minister Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego, przedstawiciel Komitetu Centralnego Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, przedstawiciel Związków Zawodowych, przedstawiciel Urzędu Rady Ministrów, przedstawiciele Ministerstwa Resortowego, PKPG oraz delegaci rejonowych przedsiębiorstw przetwórczych i zakładów pracy, ogółem 220 osób.

Po wygłoszeniu referatu przez Dyr. Centralnego Zarządu POZ i R, ob. mgr Z. Plebańczyka, na temat obniżenia kosztów własnych produkcji w roku 1953 i I kw. 1954 r. w świetle uchwał II Zjazdu PZPR oraz koreferatu przez Dyr. Dep. Techniki MPMs i MI, ob. Terleckiego, wywiązała się dyskusja, w której zabierali głos przedstawiciele zakładów pracy, przedsiębiorstw, KC PZPR, Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i inni. Dyskusję podsumował ob. Minister PMs i MI — Cz. Rydalski.

Jednym z głównych tematów narady i najczęściej akcentowanym w czasie dyskusji zagadnieniem było zwiększenie produkcji mączek zwierzęcych celem zmniejszenia ogólnokrajowego niedoboru pasz treściwych, potrzebnych dla akcji hodowlanej zwierząt gospodarskich, jak również obniżenia ich kosztów produkcji. Jako główne źródła zwiększenia produkcji mączek wskazano: możliwość jeszcze większego wykorzystania zdolności produkcyjnych istniejących zakładów szczególnie w okresach szczytowej podaży surowca oraz zwiększenia zdolności produkcyjnych zakładów słabo wyposażonych technicznie. Dyskusję na tym odcinku zakończono uchwałą znacznego zwiększenia produkcji mączek uтиlizacyjnych.

Celem zwiększenia procentu wykorzystania ogólnokrajowej puli padliny, postanowiono przyspieszyć realizację zatwierdzonej sieci zakładów uтиlizacyjnych przez ich budowę w województwach wschodnich.

Przedsiębiorstwa produkujące żelatynę, aby zmniejszyć import żelatyny fotograficznej, postanowiły przekroczyć plan żelatyny fotograficznej o ok. 28% oraz wprowadzić do produkcji surowiec zastępczy, jakim jest osseina, która zmniejszy deficyt surowca miękkiego.

Celem pokrycia zwiększonego zapotrzebowania krajowego przemysłu farmaceutycznego na pepsynę, jak również zmniejszenia w tym zakresie importu, uchwalono znacznie zwiększyć produkcję tego asortymentu.

W toku dalszej dyskusji, celem obniżenia kosztów surowcowych, ustalono podnieść wydajność wszystkich asortymentów, a w szczególności żelatyny z łebków ciętych, tłuszczyw pogarbarskich i kanałowych.

W zakresie jakości postanowiono podnieść jakość wszystkich produkowanych wyrobów, a w szczególności żelatyny, przez zainstalowanie bakteriobójczych lamp ultrafioletowych, przez przeszkolenie robotników, jak również rozłożenie kontroli nad jakością skór zdejmowanych przez rakażkę.

W zakresie nowych asortymentów postanowiono przez racjonalne wykorzystanie wszystkich surowców, a w szczególności odpadów rzeźnianych, wprowadzić do produkcji pepton bezsolny, fibrynę, trombing, pektolity i nowe asortymenty fotograficznej żelatyny, jak również rozpocząć prace organizacyjno-dokumentacyjne związane z budową wytwórni jelit sztucznych białkowych, dotychczas w kraju nie produkowanych.

W zakresie organizacyjnym w toku dyskusji nad obniżeniem kosztów zbiórki surowca padlinowego postanowiono przeprowadzić częściową likwidację punktów zbiorczych znajdujących się w powiatach, w których leży Z. U., przez zwożenie surowca padlinowego własnym transportem samochodowym, należącym do zakładów utylizacyjnych.

Zakłady utylizacyjne prowadzą dotychczas działalność wyższej użyteczności, tj. sanitarną zbiórkę padliny oraz produkcję mączek zwierzęcych.

Ponieważ zakład utylizacyjny, bez względu na koszty, musi prowadzić zbiórkę padliny, która często nie może być przerobiona w zakładzie a może ulec zniszczeniu, postanowiono wystąpić z wnioskiem do resortowego Ministerstwa celem przekazania zbiórki padliny gminnym i powiatowym Radom Narodowym, które pod kierunkiem właściwych władz sanitarno-weterynaryjnych prowadziłyby zbiórkę padliny, a zakłady utylizacyjne stałyby się wówczas wytwórniami mączek zwierzęcych.

W zagadnieniach ogólnych, które rzutują na koszty, uchwalono rozwijać ruch współzawodnictwa i racjonalizatorstwa, przestrzegać instrukcje technologiczne, prowadzić prawidłową raportyzację produkcji i analizę kosztów jednostkowych w zakładach pracy oraz współpracować ściślej z podstawowymi organami partyjnymi i związkowymi, aby zabezpieczyć przez to dalszą obniżkę kosztów.

Gustaw Biedrzycki
CZPOZIR w Warszawie

CENTRALNY ZARZĄD TUCZU PRZEMYSŁOWEGO

W dniu 31 maja br. odbyła się Krajowa Narada Aktywu Politycznego i Gospodarczego Centralnego Zarządu Tucz Przemysłowego, na której przeanalizowano wyniki pracy przedsiębiorstwa za okres 1953 r. i I kwartał 1954 r. Jak wykazały referat i dyskusja, tucz przemysłowy wykonał wprawdzie plan I kwartału bieżącego roku w 100,4%, ale w pracy jego występują liczne niedociągnięcia, których usunięcie pozwoli uzyskać lepsze wyniki w przyrostach żywej wagi, obniżyć koszty własne i poprawić zaopatrzenie ludzi pracy w tak niezbędny artykuł żywnościowy jakim jest mięso i przetwory mięsne.

Podstawowym elementem zwiększenia produkcji i obniżenia kosztów jest osiąganie przyrostów na sztuko/dzień, tymczasem w r. 1953 plan przyrostów w skali krajowej został osiągnięty tylko w 98%, skutkiem czego gospodarka narodowa poniosła poważne straty. Na wzrost kosztów wpłynął wysoki % upadków trzody, zła gospodarka paszami, dopuszczająca tzw. przecieki, niewykorzystanie rezerw paszowych, niedostateczna dyscyplina pracy oraz niedostateczna mobilizacja załóg do wykonania planów produkcyjnych. Wszystkie te czynniki wpłynęły na to, że koszt wyprodukowania 1 kg żywca został przekroczony w 1953 r. o 25,7%, a w I kwartale 1954 r. o 4,9% w stosunku do planu.

W toku dyskusji uczestnicy narady wskazywali, że należy zmienić dotychczasowy kierunek tuczu i przejść na tucz sztuk cięższych, wzmocnić kontrolę żywienia i opiekę weterynaryjną, przeanalizować i opracować właściwe, a mniej kosztowne niż obecne receptury żywieniowe, powołać brygady naprawcze, uaktywnić zbiórkę odpadków, postawić gospodarkę rolną na właściwym poziomie, usprawnić mechanizację w zakładach produkcyjnych, wreszcie usprawnić transport samochodowy i konny.

W wyniku Krajowej Narady, w której wziął udział Aktyw Centralnego Zarządu Tucz Przemysłowego i podległych mu placówek terenowych, przedstawiciele Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego z Ministrem ob. Cz. Rydalskim na czele oraz przedstawiciele szeregu zainteresowanych instytucji, została podjęta Uchwała, mająca na celu obniżkę kosztów własnych, poprzez zwiększenie przyrostów, zmniejszenie upadków trzody, uaktywnienie i mobilizację załóg produkcyjnych, przeprowadzanie szkolenia oraz rozwijanie współzawodnictwa i racjonalizatorstwa.

Na naradach wojewódzkich i zakładowych plan walki o obniżkę kosztów własnych przedstawiony zostanie załogom do akceptacji i uzupełnienia.

Na zakończenie narady ob. Minister Cz. Rydalski udzielił zasłużonych pracowników z tuczarni woj. poznańskich, szczecińskich, lubelskiego i bydgoskiego, odznakami Przewodników Pracy i dyplomami.

Zofia Majewska
CZTP w Warszawie

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego

CENTRALNY ZARZĄD MIEJSKIEGO HANDLU MIĘSEM

W dniu 10.VI.1954 r. odbyła się Krajowa Narada Aktywu Polityczno-Gospodarczego przedsiębiorstw handlowych, usługowych i masarniczych, zrzeszonych w CZMHM. W naradzie wzięli udział — Wiceminister Handlu Wewnętrznego tow. Milecki oraz przedstawiciele KC PZPR.

Narada poświęcona była analizie działalności przedsiębiorstw za rok 1953 oraz I kwartał 1954 r. i wskazała na szereg odcinków pracy MHM, których kryją się rezerwy umożliwiające wydatne obniżenie kosztów własnych w roku 1954.

W referacie dyrektora CZMHM oraz w dyskusji specjalnie zwrócono uwagę na zagadnienie kosztów osobowych, mank i ubytków oraz produkcję masarniczą i transport. Planowany wskaźnik obniżki kosztów osobowych wynoszący 1,64% na rok 1954, co stanowi obniżenie w stosunku do 1953 r. o 9,4% — w I kw. 1954 r., w wielu przedsiębiorstwach na skutek braku gospodarności został znacznie przekroczony i wyniósł średnio 1,82% zamiast 1,72%, a w Warszawie nawet 2,48%.

Podobnie na skutek braku troski o oszczędną gospodarkę, nadmierne dostawy towarów, pobieranie towarów nie według asortymentów, (przemysł nie przestrzega umowy z odbiorcą i np. w Stalinogrodzie nie dostarcza dostatecznej ilości wędlin grupy IV), złe przechowywanie towarów — ogólne koszty przedsiębiorstw planowane na rok 1954 w wysokości 3,97% od obrotu, a w I kw. br. 4,07%, zostały przekroczone i wyniosły 4,22%.

Aparat towaroznawców i kontrola techniczna jeszcze niedość wnikliwie wykonuje swoje czynności, dopuszczając do odbioru towarów o niskiej jakości, które zalegają magazynów MHM i są źródłem większej ilości zwrotów. Jakkolwiek w I kw. br. aparat MHM nie przyjął około 500 ton złej masy towarowej, to jednak zwroty w tym okresie wyniosły 546 ton. Niepokojącym zjawiskiem jest dopuszczenie do zepsucia 21 ton towaru w I kw. br.

Dalszym źródłem rezerw, to niezawinione i normowane ubytki. Obowiązujące normy ubytków dotyczą okresu dobowego, gdy towar w sklepach często w ciągu kilku godzin jest wyprzedany. Ubytki te wyniosły w 1953 r. 45 mln, a w I kw. br. 11 mln zł, przy czym wskaźnik ubytków wynoszący na I kw. 0,58% nie został osiągnięty.

Produkcja masarnicza z braku właściwej polityki produkcyjnej przynosi straty. Produkcja i KT nie przestrzegają norm i receptur, zużywając do produkcji tanich wędlin wysokowartościowe surowce, jak np. schab do kiełbasy zwyczajnej itp.

Źródło oszczędności kryje się również w transporcie własnym, eliminowaniu niepotrzebnych postojów, godzin nadliczbowych i transportu obcego.

Gospodarka materiałowa nie jest prowadzona na odpowiednim poziomie. Konsumentci skarżą się na złe opakowanie towarów, mimo że przydział papieru do sklepów jest dostateczny. Zużycie węgla na jednostkę produkcji w wielu przedsiębiorstwach jest za wysokie. Jeśli ponadto uwzględnić, że ubytki zawinione wyniosły w 1953 r. 16 mln zł, że niektóre przedsiębiorstwa niedostatecznie dbają o mienie socjalistyczne — z całokształtu dotychczasowej pracy Krajowa Narada wyciągnęła wnioski zmierzające m. in. — do lepszego doboru kadr kwalifikowanych i dbania o potrzeby człowieka, do usprawnienia sposobu zaopatrywania sklepów i podniesienia pracy służby towaroznawczej i KT na wyższy poziom — do lepszego konserwowania masy towarowej i niedopuszczenia do jej zepsucia, do rozpowszechnienia metod pracy sprzedawców radzieckich, do przestrzegania norm i receptur w produkcji masarniczej oraz lepszego doboru surowca do produkcji, do racjonalnego gospodarowania papierem, opakowaniem i transportem, do rozwijania ruchu współzawodnictwa i racjonalizatorstwa oraz oszczędniejszej pracy i lepszej obsługi konsumentów.

P. S.

Kronika Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

SZKOLENIE W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

W szeregu najważniejszych i najpilniejszych zagadnień, jakie Stowarzyszenie postawiło w planie swego działania w 1952 r., na czoło wysunęło się zagadnienie bezpieczeństwa i higieny pracy. Powołana została specjalna Komisja BHP przy Zarządzie Głównym Stowarzyszenia, złożona z przedstawicieli reprezentujących całość przemysłu spożywczego, w skład której wchodzi stały przedstawiciel Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Spożywczego.

Przy ścisłej współpracy z Komisją Odczytową Stowarzyszenia, został opracowany w 1953 r. cykl 10 wykładów z BHP, przeprowadzonych w zakładach pracy. Szkoleniem tym w 1953 r. objęto 377 zakładów pracy z naszych resortów; cieszyło się ono dużym zainteresowaniem przemysłu.

Ministerstwa objęte naszą działalnością zwróciły się w początkach br. do Stowarzyszenia o zaopatrzenie w te wykłady wszystkich zakładów pracy naszego przemysłu, w związku z czym cykl wykładów został wydany powtórnie, w formie skryptu i rozprowadzony. W ten sposób szkolenie to w dalszym ciągu prowadzone jest i w roku bieżącym.

Obok omówionego szkolenia, w marcu br. został przeprowadzony przez Zarząd Główny Stowarzyszenia kurs centralny instruktorski z zakresu BHP dla personelu inżynieryjno-technicznego naszego przemysłu. Uczestnicy kursu zo-

stali przeegzaminowani i otrzymali zaświadczenia z jego ukończenia.

Na bazie kursu centralnego przeprowadzane są takie same kursy przez Wojewódzkie Oddziały Stowarzyszenia.

Prowadzone przez Stowarzyszenie szkolenie na odcinku bezpieczeństwa i higieny pracy niewątpliwie pomoże resortom przemysłu spożywczego do szybszego i właściwego ustawienia tego zagadnienia w zakładach pracy.

* * *

Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego — Zarząd Główny — Warszawa, ul. Czackiego 3/5, tel. 6-74-61 wewn. 19, 34.

Oddziały Wojewódzkie:

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 1. Białystok | — ul. Biała 1 (NOT). |
| 2. Bielsko Biała | — „ Lenina 12 (NOT). |
| 3. Bydgoszcz | — „ Wyzwolenia 5 (NOT). |
| 4. Gdańsk | — „ Świerczewskiego 30 (NOT). |
| 5. Kielce | — „ Sienkiewicza 53 (NOT). |
| 6. Koszalin | — „ Alfreda Lampe 30 (NOT). |
| 7. Kraków | — „ Straszewskiego 28 (NOT). |
| 8. Lublin | — „ Szopena 8 (NOT). |
| 9. Łódź | — „ Piotrkowska 102 (NOT). |
| 10. Opole | — „ Koźnego 4 (NOT). |
| 11. Olsztyn | — „ Mickiewicza 21/23 (NOT). |
| 12. Poznań | — „ Alfreda Lampe 21 (NOT). |
| 13. Rzeszów | — „ Okrzei 7 (NOT). |
| 14. Szczecin | — „ Wojska Polskiego 101 (NOT). |
| 15. Warszawa | — „ Czackiego 3/5 (NOT). |
| 16. Wrocław | — „ Świerczewskiego 74 (NOT). |
| 17. Zielona Góra | — „ Sobieskiego 13 (NOT). |

Wydawca: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE — Przedsiębiorstwo Państwowe, Warszawa, ul. Poznańska 15, tel. 8-60-71.

KOMISJA PROGRAMOWA: przewodniczący — inż. Z. Żyliński, członkowie: mgr B. Jarema, R. Górski, T. Skowroński, T. Laskowski, T. Słupski, R. Biskupski.

Redaguje KOMITET REDAKCYJNY w składzie: redaktor naczelny — mgr P. Szarski; sekretarz redakcji — M. Lisowska; redaktorzy działowi: prof. dr S. Koeppe, R. Glowicki, inż. W. Świątłowski, mgr H. Szpuner, inż. J. Kaczmarski; redaktor techniczny — J. Trzebiński

Adres Redakcji: Warszawa, ul. Koszykowa 54. Telefony: Redaktor Naczelny 8-93-18; Redakcja 8-05-54 wewn. 8.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze.
Prenumerata wynosi: rocznie 84 zł, półrocznie 42 zł, kwartalnie 21 zł. Cena pojedynczego egzemplarza 7 zł.

Zam. PWG 271/Cz/54 z dnia 12.6.54 r.; Podp. do druku dnia 3.7.54 r.; Druk ukończono dnia 12.7.54 r. Objętość 4 ark. druk. wydaw. 6,5 Pao. sat. kl. VII 60 gr. Form. 61X85, Zakł. Graf.: Dom Słowa Polskiego, Warszawa, pl. Kazimierza Wielkiego. Zam. 3407/c. Nakł. 2943.
5-B-17615

Książki dla przemysłu mięsnego

Nakładem nowopowstałego **Wydawnictwa Przemysłu Lekkiego** ukazą się wkrótce ciekawe książki, będące poważną pomocą w samokształceniu się pracowników różnych gałęzi przemysłu.

Książki Wydawnictwa Przemysłu Lekkiego wydawane są dla czytelników o różnym typie wykształcenia i kwalifikacjach, m.in. dla robotników niewykwalifikowanych, majstrów, techników, inżynierów i naukowców.

W planie wydawniczym na najbliższy okres przewidziane jest ukazanie się w sprzedaży książki Wł. Nijakiego, pt. „Przygotowanie mięsa do produkcji wędlin”. Zawierać ona będzie podstawowe wiadomości o mięsie, jego studzeniu i chłodzeniu, rozbieraniu tusz zwierzęcych, oddzielaniu mięsa od kości, klasyfikacji, soleniu i peklowaniu do produkcji wędlin.

Książka Wł. Nijakiego przeznaczona jest dla nowozatrudnionych pracowników zakładów przetwórczych przemysłu mięsnego.

Wydawnictwo Przemysłu Lekkiego poleca ponadto cieszące się wśród pracowników przemysłu mięsnego dużym powodzeniem książki już wydane, a mianowicie: St. Kieniewicza — pt. „Krew zwierzęca, wykorzystanie i przeróbka”, S. G. Libermana i W. P. Pietrowskiego — pt. „Przetwórstwo zwierzęcych tłuszczów spożywczych” oraz St. Chuchli, W. Odzińskiej, P. Szarskiego i E. Zajczkowskiego — pt. „Badanie jakości produktów w przemyśle mięsnym”.