

WŁADYSŁAW SZPAC

Warszawa

Służba weterynaryjna w przetwórstwie mięsnym

Veterinary Service in meat inspection.

Temat niejednokrotnie poruszany, przed wojną i po wojnie, temat nie nowy, ale stale aktualny.

Musimy sobie zdać sprawę, że w ogólnej powojennej gospodarce narodowej, podnoszącego się z ruin Państwa Polskiego, gospodarka mięsna zajmuje jedno z pierwszych miejsc, a z gospodarką tą ściśle jest związane przetwórstwo mięsne.

Takie się już utarło mniemanie, że przetwórstwo mięsne, — to jest to wszystko, co łączy się z eksportem, to czego nie ma w kraju, to co najlepsze, i najbardziej dla nas w Polsce niedostępne.

I może nie bez pewnej racji miało miejsce to mniemanie. Do roku 1939 rzadko można było spotkać na rynku krajowym artykuły przetwórstwa mięsnego, które były przeznaczone do eksportu. Estetycznie wykonane etykiety, napisy w kilku językach, opis zawartości w procentach, miłe dla oka opakowanie, a wewnątrz apetyczna treść, wszystko to było niedostępne dla ludności miast i osad fabrycznych w Polsce.

Dzisiaj sytuacja zmienia się; gospodarka mięsna dąży do tego, by nie tylko artykuły przetwórstwa mięsnego zagranicznego były u nas, ale również by nasze, polskie mające rozgłos w Anglii, Szwajcarii czy Ameryce, przetwory mięsne, zapelnily okna wystawowe i półki sklepów polskich.

Rząd nasz otacza dużą opieką przetwórstwo mięsne i dlatego sprawa ta powinna być traktowana przez nas, lekarzy weterynaryjnych, bardzo poważnie, z całą sumiennością i pełną odpowiedzialnością. Ostatnie zarządzenia Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych stawiają przed nami, kwestię przetwórstwa, jako pierwszorzędnej wagi, i należy zdać sobie dobrze sprawę z odpowiedzialności, jaką bierzemy na siebie, będąc upoważnionymi przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych do nadzoru.

Przetwórstwo mięsne pod względem techniki wyrobu należy podzielić na 2 grupy, to jest:

Pierwszą grupę z przeznaczeniem na rynek wewnętrzny i, drugą grupę z przeznaczeniem na rynki zagraniczne. Podział ten dla nas służby sanitarno - weterynaryjnej, z punktu widzenia higieny jest bez większego znaczenia, ponieważ wyroby przetwórstwa mięsnego, czy to będące w obrocie wewnętrznym, czy z przeznaczeniem na rynek zagraniczny, muszą być traktowane na równi. Przetwórnia czy bekoniarnia, musi pod względem sanitarno - higienicznym stać na jednym poziomie. Jedynie technika samego wyrobu będzie inna, stosownie do życzeń odbiorcy zagranicznego.

Służba weterynaryjna winna być czujna nie tylko w pracach związanych z przetwórstwem przeznaczonym na eksport, ale winna stać bacznie na straży, by przetwórstwo, którego produkty są w obrocie wewnętrznym były na najwyższym poziomie pod względem jakości. Wprawdzie w obecnym stanie prawnym, praca służby weterynaryjnej w przetwórniach produkujących wyłącznie dla rynku wewnętrznego, nie jest oparta na przepisach wynikających z ustaw, — gdyż państwowy nadzór nad produkcją przetworów mięsnych należy do zakresu działania państwowej służby zdrowia, lecz jak powiedziałem wyżej, przetwórstwa na potrzeby rynku wewnętrznego nie można oddzielić od przetwórstwa na potrzeby rynków zagranicznych. Zatem służba weterynaryjna musi dążyć do wciągnięcia w swój zakres pracy także i przetwórstwo produkujące na rynek wewnętrzny.

Pierwszy krok w tym kierunku zrobiliśmy, w oparciu o przepisy okólnika Nr 36 z dnia 28. VI. 1948 roku, przewidującego poddanie nadzorowi służby weterynaryjnej tych nawet przetwórn, które większość produktów swoich przeznaczają na rynki wewnętrzne, a choćby w najmniejszej mierze partycypują w produkcji przeznaczonej na eksport.

Tak badanie sztuk przeznaczonych do przetwórstwa, przed ubojem jak i po uboju, winno zawsze być traktowane sumiennie, z całą starannością, bo przez dopuszczenie do spożycia mięsa czy przetworów mięsnych, bierzemy na siebie wielką odpowiedzialność, i dajemy pełną gwarancję, że wszystkie warunki sanitarno-weterynaryjne były zgodne z naszym sumieniem i etyką lekarską.

Rozporządzenie Prezydenta R.P. z dnia 22. III. 1928 roku „O badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa” zmienionego ustawą z dnia 1. marca 1933 r. oraz Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 29. stycznia 1929 roku „O urzędowym badaniu zwierząt i mięsa w kraju” — kładzie duży obowiązek na służbę weterynaryjną, dopilnowania warunków przy ocenie i dopuszczeniu mięsa do obrotu wewnętrznego, a co za tym idzie i dla całego przetwórstwa. Badanie mięsa wykonywane w rzeźniach publicznych, położonych w miejscowościach liczących ponad 3.000 ludności, i w miastach powiatowych bez względu na ilość ludności, przez lekarzy weterynaryjnych przy wysokim poziomie techniki badania, i sposobie oceny mięsa, oraz temu, że badaniu podlegają

(Referat wygłoszony na Zjeździe Państwowej Służby Rolniczej Produkcji Zwierzęcej w Krakowie w Sekcji Weterynaryjnej).

zwierzęta bezpośrednio przed ubojem, w czasie uboju i po uboju, — daje gwarancję wykonania położonych na służbie weterynaryjnej obowiązków. Oprócz tego badanie mięsa przeznaczonego na eksport albo do przerobu na produkty eksportowe, powierzane jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych specjalnym lekarzom weterynaryjnym, posiadającym już dłuższe doświadczenie w badaniu i kwalifikowaniu mięsa. Mięso eksportowe, jak i będące w obrocie wewnętrznym, posiadającym już dłuższe doświadczenie w badaniu i kwalifikowaniu mięsa. Mięso eksportowe, jak i będące w obrocie wewnętrznym, musi pochodzić z uboju dokonanego w rzeźniach dobrze urządzonych, gwarantując wymogom sanitarnym mięsa.

Higiena przy przerobie mięsa uregulowana ustawowo z punktu widzenia higieny spożywczej, jest wielce pomocna służbie weterynaryjnej przy wykonywaniu tego odpowiedzialnego zadania.

Jeśli chodzi o drugą grupę przetwórstwa mięsnego, to znaczy grupę z przeznaczeniem na rynki zagraniczne, to już w obecnej fazie gospodarki mięsnej, zarysowuje się silnie linia, po której docieraliśmy przed wojną do licznych krajów europejskich i zamorskich.

Produkty eksportowe polskie, czy to w formie bekonów i przetworów mięsnych peklowanych, cieszące się dobrą opinią i jakością w Anglii, i przez jej reeksport w koloniach angielskich, czy to w formie produktów puszkowanych, jak szynki w Ameryce, Anglii i krajach tropikalnych, poledwice i karczki w Ameryce i Anglii, boczek w Ameryce, szynki cielęce w Anglii i Ameryce, ozorki w Anglii, czy też w formie suchych kiełbas w Płd. Afryce, Japonii czy Szwajcarii, i dziś zaczynają pojawiać się wraz z przetwórstwem drobiu i ryb na tych samych rynkach, w oparciu o nowe przepisy i instrukcje sanitarno-weterynaryjne opracowywane dla służby weterynaryjnej przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych.

Niejednokrotnie przy zawieraniu umów międzynarodowych, padają pytania odnośnie warunków sanitarno-weterynaryjnych, bez których nie można sobie wyobrazić eksportu państwowego. Służba weterynaryjna ściśle związana z powyższym, zdaje sobie sprawę z odpowiedzialności, jaka na niej ciąży.

Okólnik Nr 32 z dnia 11. grudnia 1947 roku [Dz. Urz. Min. Rol. i R. R. Nr 2 z 3 lutego 1948r. poz. 8] w sprawie produkcji bekonów i przetworów mięsnych peklowanych, przeznaczonych do wywozu zagranicę, oraz Instrukcja Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych z dnia 28. II. 1948 roku do powyższego okólnika [Dz. Urz. Min. Rol. i R. R. Nr 6 z dnia 15 marca 1948 r. poz. 26] normuje ten dział przetwórstwa mięsnego i daje całkowity obraz pracy lekarzom weterynaryjnym pracującym na tym odcinku. Badanie mięsa, selekcja bekonowa, przeróbka, peklowanie, opakowanie i etykietowanie znakiem

weterynaryjnym „Government Inspected Poland”, oto w grubych zarysach praca służby weterynaryjnej przy przetwórstwie bekonowym.

Do tego przy nadzorze sanitarno-weterynaryjnym, zleconym przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych dochodzi: zdrowotność mięsa, stan sanitarny pomieszczeń przetwórczych, kontrola świadectw zdrowia pracowników zatrudnionych przy uboju i przetwórstwie, kontrola wody, i kontrola solanek używanych do produkcji oraz sanitarne obchodzenie się z mięsem tak w czasie jego przeróbki, jak i pakowania.

Woda winna odpowiadać warunkom sanitarnym wody zdanej do picia, solanki zaś nie mogą przekraczać ustalonego, maksymalnego stężenia.

Należałoby również zwracać baczną uwagę na procentowość nitrytu (azotynu sodu) użytego w mieszance z solą kuchenną, który nie może przekraczać 0,5 proc. mieszaniny.

Przez podpisanie wyżej wspomnianej etykiety ze znakiem weterynaryjnym „Government Inspected Poland”, który kończy proces przetwórczy przetworów peklowanych, nadzorujący lekarz weterynaryjny zaświadcza, że mięso albo przetwory mięsne pochodzą ze sztuk zwierząt, które przeszły badanie przed ubojem i po uboju, i uznane zostały za zdadne do spożycia, na podstawie obowiązujących przepisów oraz, że wszelkie potrzebne ostrożności zostały zachowane przy rozbiorze tych sztuk, przy przeróbce i pakowaniu tak mięsa, jak i przetworów z niego sporządzonych, gwarantując usunięcie jakiegokolwiek niebezpieczeństwa dla zdrowia publicznego przy ich spożyciu.

Tak więc wkład pracy i odpowiedzialność lekarza weterynaryjnego na tym odcinku przetwórstwa mięsnego są znaczne i poważne.

Jeżeli chodzi o produkcję innych przetworów mięsnych przeznaczonych do wywozu zagranicę, ze stanowiska sanitarno-weterynaryjnego kwestię tę generalnie reguluje Okólnik Nr. 36 z dnia 28 czerwca 1948 r. [Dz. Urz. Min. Rol. i Ref. Roln. Nr. 18 z dnia 10 sierpnia 1948 r. poz. 66] wydany w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu. Okólnik ten określa szczegółowo organizację nadzoru sanitarno-weterynaryjnego w rzeźniach i przetwórczych eksportowych, wyznaczenie rzeźni i przetwórczy mięsnych dopuszczonych do produkcji na eksport, badanie po uboju, ocenę mięsa, znakowanie mięsa i postępowanie z mięsem po oznakowaniu, obowiązki lekarza wet. w przetwórczych, znakowanie zaświadczeń eksportowych dla przetworów mięsnych, — pozwala nam dokładnie zorientować się, jaką rolę ma do spełnienia służba weterynaryjna w tej szerokiej gałęzi przetwórstwa mięsnego. Okólnikowi powyższemu podlegają przetwory mięsne sporządzane z mięsa pochodzącego z bydła, owiec i świń. Zwierzęta te, których mięso ma być użyte do przeróbki, mogą być poddawane ubojowi tylko w rzeźniach od-

powiednio urządzonych, tak pod względem technicznym, jak i sanitarno-weterynaryjnym, uznanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych oraz Ministerstwo Przemysłu i Handlu, przy czym mięsa zwierząt dopuszczonych do uboju w rzeźni sanitarnej do wyrobu przetworów użyć nie można. Również przy przeróbce nie wolno używać żadnych dodatków, ani barwników, ani środków konserwujących, które nie są dozwolone przepisami polskimi ani tego państwa, dla którego dany przetwór jest przeznaczony.

Np. przy wyrobie kielbasy żywieckiej lub konserw mięsnych dla Szwajcarii, nie wolno używać krochmalu, mąki, chleba, ziemniaków i albuminy.

Jeśli chodzi o organizację nadzoru to nadzór sanitarno-weterynaryjny jest podzielony na bezpośredni, pośredni i naczelny, które to nadzory obejmują całość zagadnień sanitarno-weterynaryjnych. Jest on wykonywany przez lekarzy weterynaryjnych specjalnie upoważnionych lub wyznaczonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych.

Rzeźnie, w których odbywa się ubój zwierząt na ten dział przetwórstwa przeznaczonych, muszą posiadać oprócz dobrze urządzonych hal ubojowych, i 3 głównych instalacji, (światło, woda, kanalizacja), pomieszczenia dla personelu lekarsko-weterynaryjnego i pomocniczego, ubieralnię z umywalnią dla robotników, rampę wyładową, stajnie spędowne dostatecznie obszerne i widne, stajnie izolacyjne, drogi przepędowe o nawierzchni twardej, chłodnię, płuczkarnię, szlamiarnię, rzeźnię sanitarną, sterylizatory,

solarnię skór, tanią jatkę, urządzenia do nieszkodliwego usuwania mięsa, pomieszczenia do zbierania ubocznych produktów poubojowych, urządzenia do zbierania krwi, oczyszczalnię ścieków.

Przetwórnice mięsne produkujące przetwory mięsne posiadać winny odpowiednie pomieszczenia i urządzenia do przerobu mięsa we wszelkich stadiach produkcji, a to chłodzenia, solenia, wędzenia, sterylizacji i pakowania, zgodne z przepisami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Opieki Społecznej z dnia 10.12.36 r. „o dozorcze nad mięsem i przetworami mięsnymi” i przez co są wielce pomocne służbie weterynaryjnej w jej pracy na tym odcinku.

Jeśli dodamy do tego przetwórstwo rybne i drobiu, rozwój którego jest w zamierzeniach polskiej planowej gospodarki mięsnej, to musimy sobie zdać dobrze sprawę z tego, że służba weterynaryjna, przez swój czynny współudział w tej gałęzi gospodarki narodowej, przyczynia się do podwyższenia produkcji mięsnej, pozyskania dla Polski coraz to nowych rynków zagranicznych, oraz podwyższenia jakości przetwórstwa mięsnego w obrocie krajowym.

Od lekarzy weterynaryjnych, którym są powierzane powyższe obowiązki, zależy będzie ugruntowanie ważności roli służby weterynaryjnej w obsłudze sanitarno-weterynaryjnej przetwórstwa mięsnego.

Obecnie, gdy struktura gospodarki mięsnej przyjmuje nowe ramy organizacyjne, zawód nasz musi oddać całą swoją wiedzę i energię, aby ten odcinek pracy rozwijał się pod każdym względem zgodnie z planem.

STANISŁAW WADOWSKI

Chelm Lub.

Państwowe stado ogierów w Białce

The State stud of stallions at Bialka

Stado Ogierów w Białce pod Krasnymstawem jest bodajże jedynym stadem, zbudowanym od podstaw w okresie dwudziestolecia między wojnami. Położone w pięknej okolicy, na wzgórzach, otoczone lasem, imponuje nowoczesnymi budynkami i stajniami.

Budowę stajen rozpoczęto dopiero w r. 1928, zakończono w r. 1930. Pierwszym kierownikiem był inż. St. Hay. Zaczątek stada stanowiły ogiery pełnej i pół krwi w liczbie 36 przydzielone ze stada janowskiego, pół krwi i czystej krwi arabskiej z Sądowej Wiszni, parę huucłów, 3 karabachy i kilka ogierów pochodzenia miejscowego, zakupionych w wojew. lubelskim. Stado się szybko rozrasta i obsługuje południową część województwa lubelskiego i województwo wołyńskie. W r. 1935 kierownictwo stada przechodzi w ręce zasłużonego dla hodowli koni ś.p. p. Kaliksta Sosnowskiego.

Przed wybuchem wojny stado posiada już 180 ogierów, z tego 120 koni w Białce, reszta w wieczystych lub czasowych dzierżawach. Stosując się do ówczesnego zapotrzebowania stado idzie w kierunku hodowli konia przeważnie remontowego. Z chwilą wybuchu wojny stado zostaje ewakuowane na Wschód, następnie wraca z powrotem, ulegając w czasie wojennych wędrówek prawie kompletnej zagładzie. Za czasów okupacji odbudowuje się stado przez zakup ogierów na terenie województwa i przez wprowadzenie do stada ogierów wschodniopruskich, hannowerskich i berberyjskich, zdobytych na spahisach w kampanii francuskiej. Od lutego 1944 r. następuje stopniowa ewakuacja stada do Bogusławic, z tym że ostatnia partia koni zostaje rozproszona w potyczce pod Turobinem. Po wojnie obejmuje kierownictwo stada p. St. Hay. Po zakończeniu dzia-