

POVIJEST DANSKOG MLJEKARSTVA

DUŽNOSTI VETERINARA

Veterinarska kontrola mora se vršiti svih 14 dana, ako se mlijeko želi prodavati nepasterizirano kao »dječje mlijeko«, koje imade naročitu tradiciju u Danskoj. (To je mlijeko podvrgnuto strogoj kontroli, a uzima se s najboljih farma, gdje se odmah stavlja u boce u sirovom stanju. Nije standardizirano, a cijena mu je nešto veća nego ostalom mlijeku). Dužnost veterinara nije samo da kontrolira krave, nego treba da nadzire i higijenu staje, nadalje on se brine, da osoblje u mljekari nosi propisana odijela, da se mlijeko hladi odmah i često i t. d. Rezultat pretraga javljaju Zdravstvenom savezu, gdje se stalno laboratorijski kontrolira mlijeko od svakog stada. Ako kakvoća konzumnog mlijeka padne ispod određene granice, ili ako veterinar što god prigovori, mlijeko se ne preuzima. Opstoji i specijalna liječnička kontrola kravara za farme, koje dobavljaju »dječje mlijeko«.

Uz tuberkulozu je mastitis (gnojna upala vimena) stočna bolest, koja uzrokuje najveće ekonomske gubitke u agrikulturnim zemljama. Zato su u raznim dijelovima Danske organizirani laboratoriji s naročito vještim veterinarima, koji vrše sistematske bakteriološke pretrage. Oboljele krave liječe se penicilinom ili se uklanjaju.

BAKTERIOLOŠKA KONTROLA

Higijensko stanje mlijeka pod stalnom je kontrolom. Bakteriološki sastav mlijeka ispituje se u svim stupnjevima svoga prolaza kroz komplicirani aparat moderne mljekare. Loše očišćena cijev može imati isti pogubni efekat na mlijeko, kao i nedovoljno očišćeni stroj za muzenje.

Storchova ispitivanja i fosfataza pokazuju, da li je pasterizacija bila ispravna, t. j. da li je bila dovoljna, da ubije bacile, a opet da ne uništi vrijedne sastavine mlijeka. Određene su stroge mjere, ako se pronađe, da pasterizacija nije propisno izvršena. I same velike mljekare vrše razne kontrole mlijeka, koje primaju svaki dan bilo od farme direktno ili od seoskih zadružnih mljekara. Danomice se kontrolira sadržina masnoće i higijenska kakvoća. Trajnost i higijenska kakvoća kontrolira se metilen-plavilom. Ako je rezultat nepovoljan, znatno se snizi naplata proizvođaču, i stoga proizvođač nastoji dostavljati prvorazredno mlijeko.

UKLANJANJE NEDOSTATAKA

Ako je mlijeko loše, dosta je, da mljekara samo telefonira farmi. Osoblje far-

me brzo će pronaći mjesto, gdje je higijena zanemarena; muzači — strojevi možda nisu očišćeni i sterilizirani iza svake mužnje, možda su vimena i bila oprana u toploj vodi, ali potom nisu bila osušena čistom krpom umočenom u klornu vodu i t. d. Ako se kroz nekoliko idućih dana kakvoća mlijeka još ne popravi, mljekara šalje na teren cjelokupni pokretni laboratorij sa stručnim osobljem. Tada se uzimaju uzorci mlijeka počam od pojedine sise do mljekarske platforme i izvrše se razne pretrage i analize. Zatim se steriliziranom vodom očiste svi sudovi, hladionici i ostali uređaji, s kojima dolazi mlijeko u dodir. Na taj način obično brzo pronađu uzročnika loše kakvoće mlijeka.

Svi namještenici u konzumnim mljekarama počam od upravitelja do dostavljača podvrgnuti su redovnom liječničkom pregledu s obzirom na tuberkulozu. Svaka osoba, oboljela od tuberkuloze odmah biva uklonjena, ali prima potpunu plaću najmanje godinu dana i garantira joj se, da će biti ponovno primljena, čim ozdravi. Isto tako pogonski liječnik pregledava namještenike svakih 14 dana — pa ako namještenik ili tko od njegove obitelji ima kakvu zaraznu bolest, liječnik ga uklanja s posla, ali namještenik prima za to vrijeme potpunu plaću.

Svaki mjesec ocjenjuje Zdravstveni savez u Kopenhagenu mlijeko svake pojedine mljekare, i to po bodovima, i obavješćuje svaku mljekaru o njenoj poziciji prema ostalim mljekarama. Nema sumnje, da je ovaj sistem stvorio duh natjecanja: čije će mlijeko biti bolje, i ima veliku važnost za poboljšanje kakvoće mlijeka posljednjih godina.

NAČIN PLAĆANJA

U čitavoj se Danskoj mlijeko plaća proizvođaču prema postotku masti. U Kopenhagenu nalazi se Centralni laboratorij, koji uzima uzorke i analize masnoće mlijeka od zadružnih i privatnih mljekara. Uzorke uzima dva puta na tjedan, a analize pravi svakih 14 dana. Rezultati se dostavljaju svakoj mljekari, da se znađe ravnati, kad isplaćuje proizvođače. Taj način, izgleda, zadovoljava i proizvođača i mljekara, a naplatu za tu uslugu vrši mljekara.

Proizvođačeva se cijena osniva na postotku masnoće, a od te se cijene odbija ili dodaje određeni iznos za higijensku kvalitetu, zatim premije za farne pod kontrolom i t. d. Na pr. za prvorazredno mlijeko s 3,75% masnoće dobiva se oko 18 Din. Prodajna cijena u Kopenhagenu iza standardizacije na 3,5% i svih ostalih

Otpremnine isplaćene do 1. aprila 1952. godine padaju na teret fonda plaća.

Isplaćene naknade privatnim zanatlijama za izvršene usluge ne padaju na teret fonda plaća poduzeća, već na teret njegovih materijalnih troškova. Međutim poduzeće je dužno da prilikom isplate računa obustavi porez na promet i da o izvršenoj isplati izvijesti financijski organ N. O. mjesta sjedišta poreznog obaveznika, koji je nadležan za razrez poreza na dohodak.

Državna trgovinska poduzeća ne uplaćuju doprinos za socijalno osiguranje na višak fonda plaća koji je podložen porezu.

VIJESTI

KONFERENCIJA U BEOGRADU

Povodom završetka prvog dijela gradnje mljekara uz pomoć UNICEFA i početka sprovođenja drugog dijela programa, održana je u Savjetu za narodno zdravlje i soc. politiku Vlade FNRJ u Beogradu dvo-dnevna konferencija (3. i 4. listopada).

Prvog dana raspravljani su s direktori-ma i tehničkim rukovodiocima još neriješeni problemi (dovršavanje centralnih objekata, gradnja planiranih sabirnih stanica, potreba kredita, projekti za sabirne stanice, proizvodnja, ugovaranje i raspodjela opreme, izobrazba kadrova i dr.).

Drugi dio konferencije — na kojem su neobavezno mogli prisustvovati i direktori — održan je dne 4. X. Uzvanici su bili mljekarski i drugi stručnjaci. Tom prilikom je raspravljeno pitanje potrebe, svrhe i lokacije instituta.

Svi prisutni su se saglasili s potrebom instituta izloživši njegove zadatke i organizaciju rada, ali je pitanje lokacije ostalo otvoreno.

M.

MOJI UTISCI S OTVORENJA ZAGREBAČKE MLJEKARE

Dne 2. kolovoza prisustvoval sam otvorenju novosagrađene zagrebačke mljekare na Žitnjaku. Sama mljekara ima najmodernije uređaje, naročito higijenske, te radništvo uopće ne dolazi u doticaj s mlijekom.

Mene je zanimao svaki pojedini stroj i njegov učinak, te sam od početka do kraja pratio radni učinak s najvećim zanimanjem. U prvom redu zanimalo me je, kako će se snaći radni kolektiv u radu s novim uređajem. Iznenađio sam se, kako je glavni poslovođa Gradske mljekare drug Ivan Belšćak upravo uzorno postavio raspored radnih mjesta i kako je novosagrađena mljekara, puštena u pogon, radila bez ikakvih smetnja.

Od automatske vage za mjerenje mlijeka, koja ima višestruka cjedila, mlijeka uopće više nijesam ni vidio, dok nijesam došao k stroju za punjenje boca. Prazne

kante, iz kojih se mlijeko izlije na vagu, idu odmah na stroj za pranje.

Udarilo mi je u oči, da drugarica, koja poslužuje stroj za punjenje boca, ima na rukama gumene rukavice, iako ne dolazi u doticaj s mlijekom, nego samo premješta pune boce.

Dalje sam razgledao laboratorij Gradske mljekare, koji je više nalik na apoteku nego na mljekarski laboratorij.

Grad Zagreb dobio je eto najmoderniju mljekarsku industriju, za koju su mi rekli, da ima kapacitet 120.000 lit. na dan.

Mlijeko u bocama je higijenski čisto, zdravo i punomasno, te je svaka domaćica, koja kupuje mlijeko u bocama, posve sigurna, da kupuje kvalitetno mlijeko.

Kad sam sve razgledao i divio se nauci, koja se trudila, da dađe čovječanstvu ovakov uređaj, pomislio sam, kako na selu, tj. na izvoru, vlada potpuna anarhija u naku-pu mlijeka.

U nekim mjestima, gdje Gradska mljekara kupuje mlijeko, postavili su neki svoje vrcaljke (separatore), te kupuju od seljaka proizvođača vrhnje, a obrano im mlijeko vraćaju.

Vrhnje plaćaju za jednu litru 120. U vrhnju ima najmanje 50 masnih jedinica.

Privatna inicijativa i poljoprivredne zadruge, gdje god osjete, da ima mlijeka, postavljaju vrcaljke, i to baš ondje, kuda prolaze kola Gradske mljekare, i već otkupljuju mlijeko za konzum. Da je tako, evo primjera:

Poznato je, da kotarsko mjesto Đurđevac ima najbolje i odlikovane krave simentalske pasmine. Stočni fond je na visini, a u Gradsku mljekaru ne daje niti litre mlijeka, jer je cijeli Đurđevac pun vrcaljki, a isto tako i okolica.

Stojim na poštenom gledištu: iako privatna inicijativa i poljoprivredne zadruge imaju pravo na rad, one su dužne kupovati mlijeko od proizvođača u onim mjestima, kuda ne prolaze kola Gradske mljekare i ne vrše otkup konzumnog mlijeka,