

povežu zajedno na leđima krave. Prednje dvije vrpce idu prema leđima s jedne i druge strane trbuha, a stražnje između stražnjih nogu i zatim postrance od repa. Na jednaki ćemo način staviti na vime vruće trinje ili lašteno sjeme, koje zavijemo u čisto platno. Najprije se treba uvjeriti, nije li oblog suviše vruć, da ne oprži kožu vimena. Tople obloge treba mijenjati nekoliko puta na dan. No oblog može ostati na vimenu i dulje vremena, ali tada treba vatu, koja leži na vimenu, sa strane češće polijevati toplim Burovom. Da u to vrijeme uzmognemo vime musti, a da ne skidamo oblog, dobro je napraviti na vreći 4 otvora, kroz koja vire sise napolje. Obloge za vime zamjenjujemo kadšto toplim kupeljima s kamiličinim čajem ili toplom Burovom otopinom. U tom slučaju držimo ispod bolesne četvrti posudu sa čajem ili Burovom i više je puta na dan polijevamo nekoliko minuta.

Jako napeto upaljeno vime dobro je namazati uljem, nesoljenom mašću ili maslacem. Podnipošto ga ne valja masirati, jer se tada upala rado raširi na veće područje vimena. Vime masiramo tek u kasnijem stadiju bolesti, pošto znakovi upale popuste, a preostanu samo odebljine.

Vlasnik bolesne životinje treba se još pobrinuti za bolju hranu, koju će davati životinji u manjim količinama, ako ima apetit. Sve ostalo, što je potrebno još za liječenje, odredit će veterinar.

Mnoge je upale vimena teško izliječiti. Stoga je veoma važno poduzeti sve mjere, da do upala uopće ne dođe ili da se barem smanje. U uvodu je opisano, kako do upala dolazi i rečeno je, da je tome uz ostalo veoma često kriva nečistoća u staji i kod mužnje, a isto tako i nepravilna i nepotpuna mužnja. Sveinu se tome može pomoći, ako se ti nedostaci i nepravilnosti uklone. Jedan od glavnih uvjeta, da se očuva zdravlje vimena, jest čistoća u staji i kod mužnje. Tome će mnogo pridonijeti, ako se staja stalno i temeljito čisti, a usto kadikad i ras-kužuje.

Dr. Ivan Bach, Zagreb

MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI U OKVIRU NAŠIH ZAKONSKIH PROPISA

Mlijeko i mliječni proizvodi toliko su vrijedne i tražene živežne namirnice, da ih čovjek uživa od svog najranijeg djetinjstva pa do najkasnije starosti. No nažalost, nijedna se druga živežna namirnica kod nas tako mnogo i namjerno ne patvori i kvari, čak da i ljudi obolijevaju, kao mlijeko i mliječni proizvodi.

Nastojeći, da zaštiti zdravlje naših ljudi, Prezidijum Narodne skupštine FNRJ donio je u sredini god. 1948. *Osnovni zakon o sanitarnoj inspekciji* («Sl. list FNRJ» br. 37 od 5. V. 1948.) sa svrhom, da se ostvare i stalno usavršavaju sanitarni i higijenski uvjeti narodnog života, sprečavaju i suzbijaju zarazne bolesti i da se nadzire provođenje sanitarnih i higijenskih propisa i mjera. Između ostalih poslova sanitarna inspekcija je dobila zadatak, da vrši sanitarnu kontrolu nad proizvodnjom, čuvanjem i prometom svih živežnih namirnica i predmeta opće upotrebe, koji mogu štetno djelovati na zdravlje stanovništva. Istodobno, ona vrši i sanitarnu kontrolu nad osobljem, zaposlenim u poduzećima, koja se bave takvim poslovima.

Odmah poslije toga donijela je Vlada FNRJ i *Uredbu o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama* (»Sl. list FNRJ br. 55 od 30. VI. 1948.), po kojoj se u svrhu zaštite narodnog zdravlja stavljaju pod zdravstveni nadzor: 1. proizvodnja, prerada, pripravljanje, čišćenje, pranje, održavanje, čuvanje, prijenos, mjerenje, pakovanje, raspodjela, promet i svaki drugi rad sa živežnim namirnicama; 2. prostorije, uređaji, sprave, posuđe i svi ostali predmeti, koji se pri radu sa živežnim namirnicama upotrebljavaju ili dolaze s ovima u dodir; i 3. osobe, koje sa živežnim namirnicama rade.

Na temelju ove Uredbe propisao je Savjet za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade FNRJ u sporazumu sa Savjetom za poljoprivredu i šumarstvo Vlade FNRJ i Savjetom za promet robom Vlade FNRJ *Uputstvo za izvršenje Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama* (br. 7966/52 od 28. V. 1952.) s pobližim propisima o provedbi tog nadzora.

S druge strane i Savjet za poljoprivredu i šumarstvo Vlade FNRJ propisao je, na osnovu Uredbe o suzbijanju i sprečavanju stočnih zaraza, *Pravilnik o pregledu stoke za klanje i mesa i o veterinarskoj kontroli živežnih namirnica životinjskog porijekla* (»Sl. list FNRJ« br. 44 od 27. VIII. 1952.).

Naprijed spomenuta Uredba i Uputa poslužila je kao zakonska osnova Savjetu za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade NRH, koji je propisao *Pravilnik o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama i predmetima opće upotrebe* (»Narodne novine«, br. 3 od 23. I. 1953.). Na ovaj Pravilnik osvrnut ćemo se detaljnije, jer je prilagođen specifičnim uvjetima, mogućnostima i potrebama naše republike.

Vidi se, da svi ovi zakonski propisi imaju zadatak, da reguliraju proizvodnju i promet živežnim namirnicama, kako bi u jednu ruku zaštitili zdravlje potrošača, a u drugu ruku obvezali proizvođače, da kvaliteta njihovih proizvoda bude higijenska i sposobna za prehranu. Usto su još izrađeni i standardni propisi za kvalitetu pojedine vrste proizvoda, od kojih je za nas od interesa i obvezatan Jugoslavenski standard za mlijeko (JUS E. C3. 001 — »Sl. list FNRJ« od 2. X. 1952.) i Jugoslavenski standard za maslac (JUS E. K4. 001 — »Sl. list FNRJ« od 2. X. 1952.).

Pretpostavljamo, da većina naših proizvođača nije dovoljno upoznata sa svim nabrojenim propisima, i bilo bi potrebno i korisno, da ih nabave, jer je u ovom članku zbog ograničenog prostora nemoguće citirati ih u cijelosti. Zato ćemo ovdje navesti samo one najvažnije stavke iz Pravilnika o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama i predmetima opće upotrebe.

U čl. 1. tog pravilnika zahtijeva se obvezani prethodni pregled svih živežnih namirnica, predmeta opće upotrebe, prostorija i uređaja prije početka same proizvodnje, pa i u proizvodnji i prometu.

Čl. 2. traži obvezani prethodni liječnički pregled svih osoba zaposlenih u proizvodnji, preradi ili prometu živežnih namirnica odnosno predmeta opće upotrebe, i to prije stupanja na posao, kako bi se spriječilo da se uposle osobe, koje boluju od zaraznih ili parazitarnih bolesti ili bolesti, koje izazivaju gađenje. Ovaj pregled mora se izvršiti svakih šest mjeseci u toku radnog odnosa.

Predmeti opće upotrebe su prema čl. 5. sve posuđe za pripremu i priredbu hrane i pića, pa predmeti, koji dolaze u dodir s hranom i pićem u proizvodnji, dopremi, mjerenju, opremi, čuvanju i uživanju. Nadalje, svi predmeti, koji služe za pranje, čišćenje i održavanje posuđa, pa nadalje predmeti, koji se upotreblja-

vaju u proizvodnji, preradi, mjeranju i prodaji živežnih namirnica, pa i svi ostali predmeti, koje Sanitarna inspekcija NRH takovima označi.

Čl. 6. govori o postupku, da se dobije odobrenje za proizvodnju odnosno proizvoda, pa zato prenosimo taj članak gotovo čitav:

Obvezni prethodni zdravstveni pregled kao i pregled prehrambene kvalitete živežnih namirnica ili predmeta opće upotrebe pod zdravstvenim nadzorom vrši se tako, da proizvođači živežnih namirnica ili predmeta opće upotrebe moraju zatražiti odobrenje za proizvodnju odnosno proizvoda od Sanitarne inspekcije NR Hrvatske. U tu svrhu podnose proizvođači živežnih namirnica odnosno predmeta opće upotrebe molbu za odobrenje proizvodnje Sanitarnoj inspekciji NR Hrvatske, kojoj prilažu proizvodnu specifikaciju pojedinog proizvoda, nacrt oznake, koji se ima staviti na opremu proizvoda, i dva uzorka proizvoda radi laboratorijske pretrage.

Proizvodne specifikacije podnose se u tri primjerkca, prema obrascu, koji propisuje Sanitarna inspekcija NR Hrvatske.

Prije odobrenja za proizvodnju, koje izdaje na temelju podnesene proizvodne specifikacije Sanitarna inspekcija NR Hrvatske, ne smije se odnosni proizvod (živežna namirnica ili predmet opće upotrebe pod zdravstvenim nadzorom) proizvoditi.

Pošto Sanitarna inspekcija NR Hrvatske dozvoli proizvodnju odnosno proizvoda, dozvoljena je proizvodnja i promet tog proizvoda time, da se na svakom odobrenom proizvodu navede broj odobrenja za proizvodnju Sanitarne inspekcije NR Hrvatske, datum proizvodnje, netto-težina (gdje je to potrebno), način čuvanja i upotrebe, uz ostale propisane oznake (deklaraciju), koje određuje Sanitarna inspekcija NR Hrvatske u rješenju, kojim je odobrila proizvodnju.

Proizvodna specifikacija propisana po Sanitarnoj inspekciji NRH treba sadržavati sljedeće podatke: 1) naziv i sjedište proizvođača; 2) naziv proizvoda; 3) upotrebjene sirovine u %-cima; 4) kvaliteta upotrebljenih sirovina; 5) tehnološki uvjeti proizvodnje (t. j. kratak opis tehnološkog procesa i strojne opreme); 6) svojstva gotovog proizvoda; 7) oprema i otprema t. j. ambalaža, u koju se gotov proizvod otprema (papir, ovitak, limenka, staklenka i sl.) i ambalaža, u kojoj se proizvod otprema (kartonske kutije, sanduci, burad, košare i sl.), pa način otpreme (željeznica, kamion, pošta i sl.); 8) oznake i natpisi (t. j. stampane, litografirane ili utisnute oznake na samoj opremi ili proizvodu i oznake na otpremnoj ambalaži odnosno otpremnicama); 9) trajnost proizvoda (t. j. rok trajanja); 10) uskladištenje (t. j. način čuvanja); i 11) datum, žig i potpis odgovornog rukovodioca.

Svaku promjenu u sastavu već odobrenog proizvoda ili u načinu njegove proizvodnje dužan je proizvođač prijaviti Sanitarnoj inspekciji NR Hrvatske, i to prije stavljanja u promet takvog proizvoda (čl. 12.).

Proizvođač, koji prvi put traži odobrenje za proizvodnju (čl. 15.), mora uz molbu priložiti i dokaze, da prostorije, uređaji i pribor za proizvodnju odgovaraju higijenskim propisima i da osoblje, koje namjerava uposliti, ima zdravstveni list, t. j. da je liječnički pregledano.

Na koji način se uzimaju uzorci radi pregleda, određeno je članom 16. doslovce:

U vršenju zdravstvenog nadzora nad živežnim namirnicama i predmetima opće upotrebe u proizvodnji i prometu, organi sanitarne inspekcije uzimaju dva uzorka živežnih namirnica ili predmeta opće upotrebe radi pregleda. Uzorci se uzimaju u prisustvu odgovornog službenika odnosno vlasnika poduzeća. O uzimanju uzoraka sastavlja se zapisnik, koji potpisuju odgovorni službenik odnosno vlasnik poduzeća i organ sanitarne inspekcije koji je uzeo uzorke.

Na zahtjev stranke može se uzeti i treći uzorak, koji ostaje u poduzeću zapečaćen žigom sanitarne inspekcije.

U slučaju da stranka nije zadovoljna s rješenjem sanitarne inspekcije, postupit će prema čl. 19.:

Protiv rješenja sanitarne inspekcije stranka ima pravo žalbe Sanitarnoj inspekciji NR Hrvatske, u roku od osam dana od dana prijema rješenja.

Uz žalbu stranka dostavlja Sanitarnoj inspekciji NR Hrvatske zapečaćeni uzorak proizvoda, koji je bio pohranjen u poduzeću, kad je organ sanitarne inspekcije uzimao uzorke za pregled.

Dok žalba nije riješena ne smije se prodavati sporni proizvod.

Ako je proizvod zagađen patogenim klicama, parasitima ili kakvim drugim gadjljivim tvarima; ako mu sastav i kvaliteta ne odgovara proizvodnoj specifikaciji; ako sadrži po zdravlje škodljive i otrovne tvari; ako je neispravno opremljen ili sadrži nedozvoljena ili štetna sredstva za konzerviranje odnosno boje; ako je krivo deklariran ili pušten u promet bez oznaka navedenih u čl. 6. i ako je zatečen u prometu bez odobrenja sanitarne inspekcije, smatra se neispravan odnosno zdravlju škodljiv.

Nepoštivanje spomenutih propisa od strane proizvođača, proizvodnih ili trgovinskih poduzeća povlači za sobom kazne: zapljenu ili potpuno uništenje proizvoda, zabranu rada, novčanu globu (do 500.000.— Din) pa i zatvor (do 3 godine).

Na kraju treba napomenuti, da su svi zahtjevi, koji se stavljaju na proizvođače živežnih namirnica i predmeta opće upotrebe, ovim zakonskim propisima u skladu s našim mogućnostima i prilikama tako, da im uz potrebnu pažnju i savjesnost nije teško udovoljiti.

Ing. Ljubiša Golubović, Beograd

NEKA ZAPAZANJA O MLEKARSKIM GAZDINSTVIMA U SAD

Moje šestomesečno bavljenje u SAD je relativno kratko da bih mogao detaljno upoznati čitav sistem rada mlekarskih gazdinstava⁶ ili mlekarskih fermi u ovoj zemlji. Tim pre što je glavni predmet moje specijalizacije bio problem snadbdevanja naselja mlekom. Ipak, imajući prilike da se bliže upoznam sa radom priličnog broja mlekarskih gazdinstava, želim da iznesem neka zapažanja verujući da za naše čitaoce mogu biti korisna.

Moja zapažanja uglavnom se odnose na državu Merilend. U ovoj državi, a to se može reći i za sve druge države, proizvodnji mleka se posvećuje velika pažnja, što se vidi već i po tome, da od ukupne poljoprivredne proizvodnje SAD na mlekarstvo otpada 21—22%.

Pre svega mlekarska gazdinstva ili mlekarske farme su specijalizovane za proizvodnju mleka. No tu specijalizovanost ne treba shvatiti bukvalno kao da se tamo proizvodi samo mleko. U državi Merilend mlekarske farme ostvaruju proizvodnjom mleka prosečno 50—60% od ukupnog prihoda, dok ostalo daju ostale pomoćne grane.

Veličina gazdinstava je različita, ali se prosečno kreću od 100 do 200 akra, što bi približno iznosilo nešto preko 50 do 100 hektara. Klimatski uslovi za