

laca. Za razliku od zaraznih klica, koje inficiraju, ovdje kažemo, da one invadiraju (napadaju). Invazija može se desiti slučajno, naročito s hranom, koja je izmiješana s jajima ili s mlađem nametnika, no drugi nametnici mogu često i samostalno putovati na novog nosioca ili ih mogu prenijeti drugi prenosioci (na pr. muhe, krpelji). Ima nametnika, koji parazitiraju na više vrsti životinja i na čovjeku, a druge vrste samo na jednoj životinji. Dođu li takvi nametnici na koju drugu vrstu, tada propadaju.

Utjecaj parazita na nosioca zavisi o njegovu načinu života i smještaju. U mnogim slučajevima invazije ne zamjećuju se neke osobite smetnje zdravlja, premda paraziti nisu nikada od koristi po nosioca. Mnogi nametnici smetaju svojim micanjem ili putovanjima (svrbež na koži), dok si u nutrini buše robove, te dovode do krvarenja, upala i razaranja tkiva. Nadalje oni mogu vršiti pritisak na organe ili ih sužavati, pa i zaobrtviti prohode. Tako kad prodru u mozak, životinja će naglo uginuti; dopru li u kičmenu moždinu, izazivaju različite kljenuti, a u očima sljepoću i t. d. Neki opet izazivlju svojim otrovima različite smetnje, kao na pr. živčanè, ili opću malokrvnost i mršavljenje. Oni škode nosiocu manje time, što mu oduzimlju hranu, više time, što mu sišu krv. Radi toga životinje često masovno ugibaju od želučanih crvi, krpelja, tekuta i t. d. Naročito važnu ulogu imaju oni nametnici, koji sišu krv, zbog toga, što prenose različite krvne bolesti. To su: buhe, komarci, krpelji, muhe i t. d. Vjerojatno je, da nametnici uzrokuju još i mnoge druge štete.

U nastavku razmotrit ćemo još i tok i ishod bolesti, pa najvažnije mjere, kako te bolesti suzbijati i sprečavati.

*Dr. M. Šlezić*

## VIJESTI

**Savjetovanje o izobrazbi kvalificiranih i visokokvalificiranih mljekarskih kadrova.** — Na prijedlog mljekarske škole Kranj Udruženje mljekarskih organizacija Jugoslavije organiziralo je 9. i 10. VI. 1960. u Kranju savjetovanje o izobrazbi mljekarskih radnika.

Savjetovanju su prisustvovali direktori mljekarskih škola iz Kranja, Pirota i Bjelovara, direktori mljekara iz Bjelovara i Novog Sada, nastavnici za mljekarstvo na poljoprivrednim fakultetima u Ljubljani i Zagrebu, nastavnici mljekarske škole u Kranju, sekretar Udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije i sekretar Sekcije za Hrvatsku Udruženja.

Na savjetovanju su razmatrana pitanja školske i vanškolske izobrazbe mljekarskih radnika — kao prijedlog koji će se razmatrati u upravnom odboru Udruženja i mljekarskim privrednim organizacijama — donijeti su ovi zaključci:

### A) Vanškolska izobrazba —

1. **Naukovanja u privredi** — Odvija se i nadalje prema postojećim propisima. Učenik praktično radi u pogonu 2—3 godine uz paralelno pohađanje škole učenika u privredi prehrambenog smjera. Nakon završenog naukovanja i s uspjehom položenog završnog ispita u školi, stiče školsku spremu kvalificiranog radnika.

Nakon 7 godina praktičnog rada u mljekarskom pogonu stiče pravo na polaganje ispita za visokokvalificiranog radnika. Ispit se polaže prema propisanom programu pred komisijom, koju imenuju nadležni NO kotara. Nakon uspješno položenog praktičnog i teoretskog ispita radnik dobiva diplomu visokokvalificiranog radnika.

**2. Sticanje kvalifikacije kroz praksu** — Nakon 9-mjesečnog praktičnog rada u pogonu organi upravljanja poduzeća mogu — preko posebne komisije — provjeriti radnikovo sticanje stručnog znanja i priznati mu spremu polukvalificiranog radnika.

Polukvalificirani radnik može polagati ispit za kvalificiranog radnika nakon 3, a nekvalificirani radnik nakon 5 godina radnog staža.

Ispit za kvalificirane radnike polaže se — praktično i teoretski prema propisanom programu — pred komisijom koju imenuje nadležni organ u kotaru. Nakon uspješno položenog ispita radnik dobiva svjedodžbu kvalificiranog radnika.

Stručnu spremu visokokvalificiranog radnika stiče se kao pod 1.

**B) Školska izobrazba** — Da bi se rad mljekarskih škola i način školovanja odvijao u skladu sa sadanjim i perspektivnim potrebama broja i kvalitete kadrova, a napose da bi se otklonili dosadnji mali kapaciteti škola, nedovoljna praksa učenika i dr., učesnici savjetovanja predlažu:

1. da mljekarska škola traje 2 godine;

2. u školu se prima dvostruko veći broj učenika, nego što je to bilo dosad, time, da se učenici na početku školske godine dijele u dvije brojčano jednake grupe. Jedna od njih ostaje 5 mjeseci u školi na teoretskoj nastavi, a druga odlazi na praktičan rad — pod nadzorom škole — u mljekare. U drugom polugodištu grupe se zamjenjuju. Po završenoj prvoj godini školovanja svi učenici odlaze na jednomjesečnu ferijalnu praksu. U drugoj godini nastava se vrši na isti način. Nakon završene druge godine učenici polažu ispit, i oni, koji ga s uspjehom polože, postaju kvalificirani radnici mljekarske struke;

3. škola ne daje specijalizirani mljekarski kadar. Apsolventi škole, nakon što provedu izvjesno vrijeme (na pr. godinu dana) u praksi na onim sektorima, za koje pokazuju naročitu sklonost (sitarstvo, maslarstvo, proizvodnja mliječnih napitaka, sladoleda, mliječnih konzervi) mogu polagati specijalistički ispit na školi za sticanje pojedinog zanimanja u struci. Prije polaganja ispita mogao bi se kandidat uključiti u kraći (na pr. 3-mjesečni) pripremni teoretski tečaj;

4. visoku kvalifikaciju određenog zanimanja (na pr. visokokvalificirani sirar) stiču kvalificirani radnici tako da nakon položenog ispita za zanimanje provedu u praktičnom radu 2 godine i pohađaju dva 5-mjesečna tečaja za visokokvalificirane radnike (ili jedan jednogodišnji) pa zatim polažu na školi ispit za visokokvalificiranog radnika određenog zanimanja;

5. škole će — dogovorno sa sekcijama Udruženja — odabrati mljekarske pogone za praktičnu obuku i pripremiti program prakse. Preporučivo je da

učenici tokom prakse mijenjaju radna mjesta i pogone da bi upoznali sve smjerove obrade i prerade mlijeka u mljekarama.

Mljekarska privredna organizacija imenuje stručnjaka, koji vodi nadzor nad praktičnim radom učenika i kontrolira dnevnik, koji učenici obavezno vode.

Troškove izdržavanja na praksi snosi poduzeće, koje stipendira učenika, a nagrade za vrijeme prakse učenicima plaća privredna organizacija u kojoj učenici rade.

Nagrade učenicima za rad u školskoj mljekari plaća ili mljekara, ili centralni fond za kadrove, ili djelomično mljekara, a djelomično fond (prema zaključku upravnog odbora Udruženja);

6. uz suradnju s Udruženjem potrebno je riješiti pitanje finansiranja mljekarskih škola, a školske objekte rekonstruirati i popuniti najsavremenijom opremom;

7. nastavnom osoblju škola treba omogućiti specijalizaciju i daljnje usavršavanje preko ekskurzija i studijskih putovanja u zemlji i inostranstvu;

8. mljekarske škole će do listopada 1960. izraditi jedinstveni nastavni plan u smislu prednjih smjernica i dati prijedloge za reorganizaciju nastave.

## MEĐUNARODNI TEČAJ ZA KONTROLU MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA U HELSINKIJU

Od 7.—23. lipnja 1960. održan je u Helsinkiju, glavnom gradu Finske, međunarodni tečaj za kontrolu mlijeka i mliječnih proizvoda, koji je organiziran i finansiran od strane organizacija Ujedinjenih nacija, za prehranu i poljoprivredu (FAO), Međunarodni fond Ujedinjenih nacija za pomoć djeci (UNICEF) i Svjetske zdravstvene organizacije (WHO).

Službeni predstavnici ovih organizacija Ujedinjenih nacija bili su dr. Hans Pedersen (FAO), Mr. R. Cooper (UNICEF) i dr. M. Abdussalam (WHO), a direktor tečaja bio je dr. Walter Ehrström.

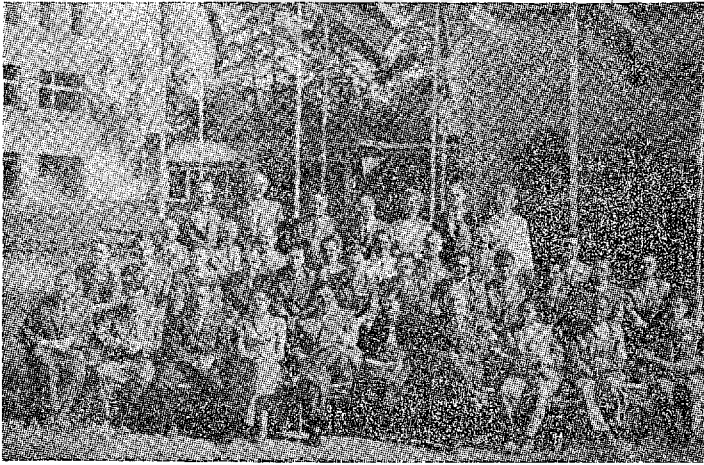
Na tečaju sudjelovali su predstavnici iz 15 zemalja Evrope, Azije i Afrike, pa i naša dva predstavnika.

Predavači bili su poznati profesori s raznih sveučilišta i koledža, pa predstavnici organizacija Ujedinjenih nacija: dr. Abdussalam, dr. Hieterenta, dr. Jepsen, dr. Kästli, dr. Kay, i dr.

Međunarodni mljekarski tečaj za kontrolu mlijeka i mliječnih proizvoda trajao je 17 dana. Za tako kratko vrijeme nije se moglo u detalje raspravljati o cjelokupnoj problematici u mljekarstvu, ali smo kroz razna predavanja, diskusije, praktične radove, pohode mljekarskim pogonima, laboratorijima i međusobnom razmjenom mišljenja upoznali mnoge načine, kako da riješimo svoje zadatke. Program rada u tečaju obuhvaćao je problematiku proizvodnje, pre-

rade i potrošnje mlijeka i mliječnih proizvoda u raznim zemljama svijeta; razvoj i značenje mljekarstva s ekonomskog gledišta; mjere za poboljšanje i održavanje zdravstvenog stanja stočnog fonda; utjecaj stočnih bolesti na zdravlje ljudi; kvalitetnu kontrolu mlijeka i mliječnih proizvoda; efekat i hranjivu vrijednost mlijeka primjenom pasterizacije i sterilizacije; savjetodavno-kontrolnu službu u mljekarstvu; kontrolu kvalitete mlijeka i plaćanje po kvaliteti; reinfekciju mlijeka nakon pasterizacije; upotrebu mlijeka u školskim kuhinjama i t. d. Na kraju tečaja održan je simpozij o fermentiranim mliječnim napicima, kojom prilikom su učesnici tečaja podnijeli kraće referate o proizvodnji i problematici fermentiranih mliječnih napitaka u svojim zemljama.

Na tečaju prikazano je nekoliko veoma dobrih i poučnih filmova iz oblasti mljekarstva u zemljama, koje su snimile ove filmove i ustupile ih organizaciji FAO u svrhu unapređenja mljekarstva širom svijeta.



**Učesnici Međunarodnog mljekar. tečaja u Heisinkiju**  
dr. H. Pedersen i Mr. R. Cooper i dir. tečaja  
dr. W. Ehrström

(Foto: S. Parijez)

U međuvremenu polaznici tečaja pohodili su razne mljekarske pogone za proizvodnju pasteriziranog mlijeka, mliječnog praška i umjetnog vrhnja; pohodili su sabirne stanice, mljekarske kontrolne stanice i proizvođače mlijeka na farmama.

Organizatori tečaja bili su vrlo zadovoljni, jer su se njegovi polaznici upoznali s općom problematikom i s velikim napretkom mljekarstva u raznim zemljama svijeta, koje su ondje bile zastupljene.

*Ing. Simo Parijez*

## OSNIVANJE STRUČNIH ODRORA U MLEKARAMA

Vrlo korisna ideja Udruženja, Sekcije za NR Srbiju, o obrazovanju mlekarskih kadrova u proizvodnji, naići će, verovatno, na odobravanje svih mlekarskih privrednih organizacija i radnih kolektiva. Naime, reč je o osnivanju takozvanih Stručnih odbora pri pojedinim mlekarama. Ti odbori formiraju se putem izbora, a iz redova višeg, srednjeg i nižeg već postojećeg stručnog kadra mlekare.

Nije retkost da u našim mlekarama srećemo radnike sa dugogodišnjom praksom, odlične praktičare i organizatore proizvodnje, ali bez ikakvih zvaničnih kvalifikacija. Istina, ti kadrovi su u većini slučajeva izravnani sa kvalifikovanim radnicima u pogledu nagrađivanja, ali ovo je nedovoljno. Takvi radnici se vrlo teško privikavaju, a ponegde i nerado prihvataju razne novine savremenog tehnološkog procesa.

Porast proizvodnje mleka, modernizacija i delimična automatizacija proizvodnje, zahtevi za što većom ekonomičnošću u proizvodnji, potreba za što



**Stručni odbor Mlekare u Svetozarevu**

boljim i kvalitetnijim proizvodima, to su razlozi zbog kojih je neophodno izgraditi svestrano obrazovane kadrove, stvoriti dobre radnike, stručnjake, poznavaoce tehnološkog procesa. Bilo bi nužno da u privrednim organizacijama postoji neka pokretačka snaga koja će voditi računa i biti odgovorna za stručnost i obrazovanje radnika. Pored ostalog, zadatak ovog stručnog kolegijuma biće, da proširi naš stručni list »Mlekarstvo«, kao i ostalu savremenu stručnu mlekarsku literaturu. Odbori bi predlagali radnike za razne kurseve, seminare, specijalizacije, naučne ekskurzije i t. d., jednom rečju, rešavali bi

sve stručne probleme u okviru mlekare: brinuli se o kvalitetu proizvoda, kontrolisali standard, randman, normative potrošnog materijala, a posebno vodili stalnu brigu o izgrađivanju stručnog lika svakog mlekarskog radnika, bez razlike na njegovo zvanje.

Za sada, po mišljenju Udruženja NR Srbije, bili bi u stalnom kontaktu sa Udruženjem i Institutom za mlekarstvo, dok se postepeno ne stvore republička tela, koja bi se formirala od predstavnika privrednih organizacija, odnosno stručnih odbora.

U mlekari u Svetozarevu već je osnovan Stručni odbor, čijom formiranju je prisustvovao Sekretar Udruženja, Sekcije za NRS, koji je i dao predlog za osnivanje ovakovog stručnog tela.

**Rajić Milorad, Svetozarevo**

**U Žabnu je pušteno u pogon novoizgrađeno sabiralište Zagrebačke mljekare.** — Sabiralište se nalazi neposredno kraj željezničke stanice Žabno, ima prostorije za prijem mlijeka i pasterizaciju, hlađenje i spremanje mlijeka, za izdavanje mlijeka, siranu, laboratorij, kancelariju za poslovođu mljekare i sanitarne uređaje. Sabiralište je opskrbljeno rashladnim uređajima, parnim kotlom i hidroforom, a moći će primati do 8.000 litara mlijeka na dan.

Svi strojevi u sabiralištu su domaće proizvodnje, osim »Westfalia« separatora.

Prilikom otvorenja sabirališta održao je tehnički direktor Zagrebačke mljekare ing. Mijo Fažo kraći referat, a nakon toga je održana svečanost kojoj su prisustvovali proizvođači mlijeka, članovi kolektiva Zagrebačke mljekare i dr.

**P.**

**Sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije** — 23. VI. o. g. održana je sjednica Odbora Sekcije za Hrvatsku Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije.

Na sjednici je pretresen i prihvaćen — završni obračun prihoda i rashoda za god. 1959., kao i prijedlog predračuna prihoda i rashoda za god. 1960.

Osim toga zaključeno je, da Plenum Sekcije odredi da li da se izabere novi odbor, da direktor »Zdenka«, Veliki Zdenci drug Jovo Gavran sazove sastanak, na kojem će se riješiti pitanje otkupa mlijeka od zadruge Velika Pisanica i da se primi u članstvo Sekcije Zavod za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Zagrebu.

**K.**

**Sjednica Upravnog odbora Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije** — U Zagrebu je 25. VI. 1960. u prostorijama Sekcije za Hrvatsku održana sjednica Upravnog odbora Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije.

Osim sekretara Udruženja sjednici je prisustvovalo 14 članova Upravnog odbora. Pored tekućih pitanja na sjednici je razmatrana problematika uvoza opreme, za koju su odobrena devizna sredstva van konkursa, zatim — u cjelinj — investicioni zahtjevi za gradnje i rekonstrukcije mljekara, podnijeti Jugoslavenskoj investicionoj banci po XXXVI. konkursu te problematika školske i vanškolske izobrazbe mljekarskih kadrova.

M.

### **PREDAVANJE PROF. A. GUÉRAULTA U ZAGREBU**

U razdoblju od 22—24. VI. 1960. boravio je u Zagrebu prof. A. Guéroult, predsjednik Međunarodne mljekarske federacije (Fédération Internationale de Laiterie) i profesor u Institutu Agronomique u Parizu.

23. VI. 1960. profesor Guéroult održao je u Trgovinskoj komori predavanje pod naslovom »Organizacija prometa mlijekom i mliječnim proizvodima u zemljama Zapadne Evrope«.

Pored primjera o organizaciji prometa mlijekom u zemljama Evrope opisan je i interesantan način, kako je riješen taj problem u gradu Bombaju.

Prof. Guéroult pohodio je 24. VI. 1960. Zagrebačku mljekaru, pa njena sabirališta mlijeka u Velikoj Gorici i Odri kraj Zagreba.

M.

**Osnivanje Instituta za prehrambenu industriju.** — U Sekretarijatu za industriju I. V. NR Hrvatske održan je 14. VII. 1960. sastanak predstavnika poduzeća raznih grana prehrambene industrije i zainteresiranih ustanova. Sastanku je prisustvovao i sekretar Sekretarijata za industriju, drug Lutvo Ahmetović, te podsekretar ing. Richtmann.

Na sastanku su — pored ostalih — razmatrani zadaci, finansiranje, kadrovi i organizacija instituta, kao nužnog faktora za unapređenje naše prehrambene industrije. O njegovu radu treba da prodiskutiraju i organi upravljanja u privrednim organizacijama i ustanovama.

Svi diskutanti naglasili su potrebu djelovanja instituta, a detaljna razrada pojedinih pitanja stavljena je u zadatak inicijativnom odboru.

M.

**Aktivan sindikalni rad.** — Sindikalna podružnica Mljekarskog poduzeća »ZORA« Virovitica uvela je ovih dana jednu novost:

Zajednički topli obrok, koji primaju svi radnici. Ova novost je rezultat dužeg nastojanja i priprema u vezi s većom brigom za čovjeka. Adaptirana

je jedna mala kuhinja, i pogodna blagovaonica. Angažirana je kuharica, koja svaki dan priprema topli obrok. Hrana je domaća, raznovrsna, kvalitetna i obilna.

Obrok se konzumira za vrijeme odmora. Materijalna sredstva za ovu kuhinju dobivaju se iz malog uloga svakog člana, a razliku daje sindikalna podružnica.

Dosad su članovi kolektiva zadovoljni radom svoje kuhinje. Sav taj rad pridonosi zblizenju kolektiva i radnom elanu.

Druga novost je zblizavanje dvaju kolektiva mljekarske struke. Prilikom prvomajskih praznika pohodili su nas članovi sindikalne podružnice Mljekare Osijek, koji su doputovali autobusom i zadržali se ovdje cijeli dan. Kako je vrijeme bilo slabo, zadržali smo se u prostorijama poduzeća, gdje smo uz veselicu izmijenili misli o uspjehu u radu.

Mitrovac Vj.

## IZ DOMAĆE I STRANE ŠTAMPE

**Školske mliječne kuhinje** — U godini 1959. na području NRH 80% škola imalo je mliječne kuhinje. I one su obuhvatile više od 540.000 učenika od 7—14 godina. Podijeljeno je 20 milijuna kg hrane u vrijednosti od 3 i po milijarde dinara. Tome su najviše pridonjele organizacije Crvenog križa, društva »Naša djeca« i dr.

U LRS školske godine 1958/59. 90,6% škola imalo je mliječne kuhinje. 2 milijuna obroka dobilo je 91,6% djece, koja su polazila osnovnu, odnosno 73,5% djece i omladine, koja su polazila osnovne i srednje škole.

**Nagrade najboljim uzgajачima stoke na Novosadskom međunarodnom sajmu** — Na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu za izloženu stoku podijeljeno je nagrada u iznosu od 30 milijuna dinara.

Na sajmu je bila izložena rasplodna i tovna stoka i to: 80 konja, 500 goveda raznih pasmina, 596 svinja, 300 ovaca i 200 komada teladi.

Proglašeni su šampionima konji s ergela »Zobnatica«, »Lipice« i »Borike«, rasplodne svinje Poljoprivrednog kombinata Beograd i rasplodne ovce Instituta za stočarstvo, Zemun-polje.

Ukupno je nagrađeno 75 konja. Od ukupno 355 nagrađenih, 15 rasplodnih goveda dobilo je Ia nagrade. Najbolja goveda izložili su Poljoprivredni kombinat Beograd i Padinska Skela, Poljoprivredno dobro »Srem« iz Rume, Poljoprivred-

no dobro Našice, Planinsko dobro Han Pijesak, Srednja poljoprivredna škola iz Svilajнца i 5 individualnih uzgajачa, koji su izlagali preko poljoprivrednih zadruga iz Lapova, Kušiljeva, Dublja i Velike Plane. Osim toga nagrađeno je 580 rasplodnih svinja, 309 rasplodnih ovaca, 156 peradi 24 kunića.

**Nova mljekara na poljoprivredno-šumarskom posjedu u Kočevlju** — U Kočevlju je počela radom kod tamošnjeg poljoprivrednog šumarskog posjeda mljekara s dnevnim kapacitetom od 15.000 litara mlijeka. U svim poljoprivrednim pogonima izmuzu se oko 10.000 litara mlijeka na dan.

**Prodaja rasplodnih krava iz uvoza** — Upravni odbor Jugoslavenske poljoprivredne banke zaključio je, da se planom uvoza rasplodne stoke u god. 1960. predvidi stanoviti broj rasplodnih krava i junica, koje mogu poljoprivredne organizacije nabaviti uz punu vrijednost iz svojih sredstava i to posredstvom Poslovnog udruženja proizvođača stoke i stočnih proizvoda FNRJ Beograd. Uz zahtjev treba priložiti potvrdu banke, da raspolazu vlastitim sredstvima za ovu svrhu. Devizna sredstva za nabavu osigurava Jugoslavenska banka u granicama uvoza rasplodne stoke u god. 1960.

\*

**Najbrži stroj za punjenje i čepljenje boca za mlijeko u svijetu** — Engleska