

## **A kisegítő gazdaságok tevékenységének tapasztalatai, továbbfejlesztésük lehetőségei a honi légvédelmi csapatoknál**

*Magyar József alezredes*

A személyi állomány ételmezési ellátásának tovább javítása érdekében szervezett kisegítő gazdaságok a seregestest alárendelt önálló gazdálkodást folytató egységeinél és alegységeinél az elmúlt években eredményesen működtek. Az étkezés feljavítására átadott termékekkel nagymértékben hozzájárultak az ételmezési ellátás színvonalának tervszerűbb növeléséhez és a kiszolgáltatót menük minőségének és mennyiségének fokozásához.

### *1. A kisegítő gazdaságok tevékenységének tapasztalatai*

A gazdálkodás lehetőségeit és előnyeit az alárendelt önálló ételmezési gazdálkodást folytató alakulatok felismerték. A gazdaságokat irányító bizottságok — döntő többségben — jól, tervszerűen és eredményesen működtek.

Az egységek és alegységek vezető állománya, a személyi állomány életkörülményeinek tovább javítása érdekében segítette és biztosította a gazdaságok eredményes működésének feltételeit. Ennek is tudható be, hogy a gazdaságok sertésállománya és megművelt földterületei az elmúlt időszakban számbelileg gyarapodtak, rentabilitásuk növekedett.

Több egységnél és alegységnél kiemelkedő eredményeket érttek el a fejlesztés és a beruházás területén. Korszerű gazdasági épületek építésével, gépi eszközök és törzskönyvezett tenyészállatok beszerzésével hosszú távra megalapozták a további eredményes gazdálkodás lehetőségeit.

A kisegítő gazdaságok működésének a szakutasításokban meghatározott szabályai irányt adtak és további lehetőségeket biztosítottak a gazdaságok továbbfejlesztésére, a belső munkák szakszerűbb végrehajtására. A gazdálkodó bizottságok összetételének megváltoztatásával tervszerűbbé és szervezettebbé vált a gazdaságok tevékenysége. Az ételmezési szolgálatvezetőknek a bizottságokba történt bevonásával és az ügyvitel egyszerűsítésével nagymértékben javult a nyilvántartási és bizonylati fejelem, mellyel az előző időszakban egyes helyeken több probléma merült fel.

Az elmúlt 5 éves tervidőszak statisztikája alapján megállapítható, hogy több mint 50<sup>0</sup><sub>0</sub>-kal növekedett — a legjelentősebb ágazat —, a sertésállomány, melynek értéke a tervidőszakban 2 115 000 forintról 3 528 000 forintra emelkedett.

A kisegítő gazdaságok termelési értékének mintegy 85—90<sup>0</sup><sub>0</sub>-a a sertésállományból ered. A megalapozott sertésartás elsősorban a tenyésztői tevékenység, másodsorban a takarmánybázis függvénye. Ennek jelentőségét a gazdálkodó bizottságok döntő többsége helyesen ismerte fel és az a tapasztalat, hogy a korábbi években a népgazdaságból történő süldő és malacvásárlás helyett — mely költséges és bizonytalan volt — rátértek az önellátásra.

Jelentős eredményként értékelhető, hogy az elmúlt ötéves tervidőszakban a seregtest alárendeltségébe tartozó személyi állomány sertés-hús igényének több mint 25<sup>0</sup><sub>0</sub>-át a kisegítő gazdaságok termelték meg. Ezen eredmények a vizsgált időszakban 1 év és 3 hónapra elegendő sertés-húst belső forrásokból biztosították és a megtermelt mennyiséggel tehermentesítették a népgazdaságot.

Az elmúlt évek jó eredményeit a tenyésztői tevékenység mellett a takarmánybázis kialakítása határozta meg. Nagymértékben növekedtek a megművelt földterületek, bár ezen a téren a meglévő lehetőségek még nincsenek megfelelően kihasználva.

Az ötéves tervidőszak termelő tevékenységét figyelembe véve megállapítható, hogy a seregtest alárendeltségébe tartozó egységek és alegységek gazdálkodó bizottságai saját erőből összességében 79 vagon állati és 73 vagon növényi eredetű terméket biztosítottak.

Az elmúlt év gazdálkodását elemezve megállapítható, hogy a több egységnél és alegységnél fellépő járványos száj- és körömfájás ellenére is a gazdálkodó bizottságok pozitív eredményeket értek el, amit az alábbi adatok bizonyítanak. Normán felüli termékátadással 1971-ben 233,55 forinttal, 1972-ben pedig 286,16 forinttal járultak hozzá személyenként az állomány étkeztetésének feljavításához.

A helyszíni ellenőrzések tapasztalatai azt bizonyítják, hogy egyes helyeken a hizlalási idő igen hosszú. Ez indokolatlanul magas vágási élő-súlyt eredményez, amely a gazdaságosságot nagymértékben csökkenti.

A sertések a szervezetük húsállományát 105—125 kg élő-súly eléréséig igen jó eredménnyel növelik. A fenti súly elérése után a takarmány minimális mennyiségét fordítják hústermelésre, a táplálék nagyrésze a zsírtermelését növeli. Tekintettel arra, hogy az ételmezési szolgálat részére a zsír kilogrammja 18 forintos egységáron központilag biztosított, ebből kifolyólag a zsírtermelés gazdaságtalan.

Összegezőként megállapítható, hogy a kisegítő gazdaságok eredményesen szolgálják a létesítésükkel kapcsolatos célkitűzéseket, a személyi állomány életkörülményeinek, ezen belül ételmezési ellátásának minőségi és mennyiségi javítását.

## 2. A kiegészítő gazdaságok továbbfejlesztésének lehetőségei

### a) A tenyésztői tevékenység fejlesztése

A sertésállomány folyamatos biztosítása alapvető módszerének a saját tenyészállománnyal történő utánpótlást kell tekinteni.

A tenyészállatok kiválasztásánál — a gazdaságosságot figyelembe véve — a gyorsan fejlődő, keresztezett hússertés állomány kialakítására célszerű törekedni. Erre legalkalmasabb a fehér hússertés anyja, illetve cornwal és mangalica apaállat. A tenyészállomány időbeni kicserélésére — az elkorcsosodás, vérfertőzés megelőzése érdekében — nagy gondot kell fordítani.

### b) A takarmánybázis továbbjavítása

A tenyésztői és az állattartási tevékenységet az eredményesség érdekében a saját termelésű takarmánybázisra szükséges alapozni.

A sertésállomány takarmányozásában a konyhai hulladék tápértékének javítása érdekében kiegészítésként szemes terményt célszerű biztosítani. Ehhez jelentős mennyiségű takarmányra van szükség, melynek biztosítása akkor gazdaságos, ha azt szintén a kiegészítő gazdaságok termelik meg. Ezért a takarmánytermesztés növelése érdekében fontos, hogy a bizottságok felmérjék a még kihasználatlan földterületeket és a helyi adottságok figyelembevételével azt — a termelékenység fokozása érdekében — hasznosíthassák.

### c) A hizlalás időtartamának csökkentése

A hizósertéseket 125 kg élősúly elérése után nem gazdaságos hizlalni, mert csökken a hús és fehéráru termelés aránya.

### d) A férőhelyek biztosítása és korszerűsítése

A helyszíni ellenőrzések tapasztalatai azt bizonyítják, hogy több egységnél és alegységnél a meglévő férőhelyek többsége nem felel meg a korszerű állattartás követelményeinek. A korszerűtlen sertésólak fenntartása komoly anyagi veszteségeket okozhat a kiegészítő gazdaságoknak. A veszteségeket tovább növeli az a káros gyakorlat, hogy egyes helyeken a sertésólak környékén a rend és tisztaság alapvető követelményei sem biztosítottak. Ennek tudható be, hogy éves átlagban belfertőzéstől és egyéb különböző betegségekből kifolyólag magas az elhullási arány.

Azoknál az egységeknél és alegységeknél, ahol a gazdasági épületek nem felelnek meg a korszerű állattartás követelményeinek, azok felújítását, átépítését a gazdaságosság figyelembevételével, tervszerűen célszerű megkezdni.

A sertésólak kialakításánál alapvető követelmény:

- védjen a nagy hidegtől és a hőségtől, továbbá a szélről és huzattól,
- levegője ne legyen túl párás és a nagy hőmérsékleti ingadozástól védje az állatokat,

— védjen az eső és egyéb csapadék ellen, mind az eső és a sár hátrányos a sertések szaporítására és növekedésére.

Bármilyen anyagból kerül is kivitelezésre az építmény, a fenti alapkövetelményeket, védelmet minden körülmények között biztosítani szükséges.

#### e) *Allatorvosi felügyelet megszervezése*

A kisegítő gazdaságok állatállományának rendszeres állatorvosi ellenőrzését meg kell szervezni. Célszerű azért a helybeli, illetve a körzeti állatorvossal szerződést kötni, melynek értelmében az állatorvos havonta 1—2 alkalommal — szükség esetén bármikor — vizsgálja, ellenőrzi a sertésállományt, gyógyszerrel biztosít és szaktanácsokat ad a gazdaságot irányítók és az állatgondozók részére.

A kisegítő gazdaságokat szabályozó utasítás értelmében a gazdaságból felhasználásra kerülő vágóállatok és feldolgozott termékeiknek állatorvos által történő megvizsgálása kötelező. Töltelékáruk és nyersen fogyasztható füstölt, pácolt termékek csak állatorvos engedélyével készíthetők. Az engedélyt a „Vágatási és feldolgozási jegy”-re rá kell vezetni.

#### f) *Vágóhelyiség építése*

A mezőgazdasági és élelmezési, valamint az egészségügyi miniszter 1.1964. (I. 18.) F. együttes rendelet 2. § 4. bekezdése értelmében a honvédségi vágások közfogyasztásnak minősülnek.

A laktanyákban történő sertésvágások alkalmával az állatorvosi ellenőrzés az elmúlt időszakban több esetben emelt kifogást a vágóhelyiség nem kielégítő higiéniai viszonyai ellen. Több esetben előfordult, hogy a laktanyai vágásokat megtiltották és vágóhídi vágást rendeltek el. Az MNHF elvtárs utasítása értelmében a vágás csak arra állandó jelleggel kijelölt és a hatósági állategészségügyi szolgálat által engedélyezett vágóhelyeken, a mindenkor érvényben levő állategészségügyi és közegészségügyi szabályok betartásának figyelembevételével történhet.

Vágóhelyek alatt az állatok vágására és legalább hasításig történő feldolgozására alkalmas, nyitott, vagy zártrendszerű, de minden esetben szilárd, rágszálóktól mentes, mosható padozattal, lefolyóval, fedett tetővel rendelkező helyiséget kell érteni.

A vágóhelyiség elhelyezhető a laktanyán belül vagy kívül zárt területen, a lakóépületektől, a konyhablokktól távol úgy, hogy megfeleljen az állategészségügyi és közegészségügyi követelményeknek.

A vágóhelyiség megépítése előtt célszerű az állatorvos véleményét kikérni.

A vágóhelyiség megépítésénél figyelembe kell venni, hogy biztosítva legyen:

- bőséges vízellátás,
- rés, repedés, rágszálóktól mentes, mosható, tisztán tartható és fertőtleníthető padozat.
- zártrendszerű lefolyó, vagy zárt, vízálló fenékkal és oldalfalakkal ellátott emésztőgödör,

— a hús higiénikus kitermelésére alkalmas berendezések, elsősorban a függőleges hasítást biztosító felhúzó gerenda, illetve csiga,

— a hulladék, szenny és egyéb fertőzött anyag elszállítására és gyűjtésére egy zártrendszerű helyiség,

— a hasított és darabolt termékek szállítására, hűtésére, tárolására és feldolgozására az előírásnak megfelelő eszközök, húsládák, hústartók stb.

A feldolgozás történhet a vágóhelyen, vagy a konyhablokk közelében is, de minden esetben az arra kijelölt és az előírásoknak megfelelő külön helyiségben, a higiénés szabályok betartásának figyelembevételével.

Amennyiben a fent felsorolt higiénikus követelményeket a csapatvágásoknál biztosítani nem tudják, úgy csak vágóhídi vágásokat lehet alkalmazni.

Az olyan egységeknél és alegységeknél, ahol a fejlesztéshez a megfelelő feltételek biztosítva vannak — s a helyi lehetőségek nincsenek még kihasználva —, törekedni kell a gazdaságok további törvényszerű fejlesztésére. Ezt főleg a kihasználatlan földterületek hasznosításával és ezen keresztül a takarmánybázis növelésével lehet elérni.

Azoknál az egységeknél és alegységeknél, ahol a gazdaságok eredményességében az optimális szintet elérték és a fejlesztésre további lehetőség nincs, az eddig elért eredmények megtartására célszerű törekedni.