

Militärwesen

A kenyérrrel és friss hússal történő ellátás néhány problémája harci körülmények között

Írta: G. Müller ezredes

Megjelent: a *Militärwesen* 1986. 3. számában

Sokrates görög filozófus már időszámításunk előtt megformálta figyelmeztető tételét: „Az embernek enni kell azért, hogy éljen, de nem azért él, hogy egyen!” Ez az objektív függőség kiemeli az embereknek az életükhöz, egészségükhöz és teljesítőképességükhöz szükséges anyagokkal való folyamatos és állandó ellátásának jelentőségét. A napi táplálékfelvétellel ezt az igényt kell figyelembe venni és a táplálék legfontosabb funkcióját az energiaszükséglet fedezése forrásaként teljesíteni.

A katonáknak a harc kiképzés soráni és a harc körülményei közötti különleges pszichikai és fizikai megterhelése meghatározza az ellátás biztosításának a minőségi és mennyiségi követelményeit. Ezeket, kiindulva a legújabb táplálkozástudományi felismerésekből, figyelembe vették az ellátási normák és pótlékok megállapításánál.

Az időben történő, teljes és norma szerinti élelmezési ellátás biztosítása az élelmezési szolgálat fő feladata. Ez azonban ugyanakkor megköveteli minden parancsnoktól, politikai, és pártmunkástól az állandó figyelmet és ráhatást, mivel az élelemmel való ellátás lényegesen befolyásolja a katonák politikai-erkölcsi állapotát, a pszichikai teljesítőképességét és a fizikai állóképességét.

A vezető szervek és a csapatok harci erejének és harc készségének az állandó növelése folyamatában az ellátás biztosításának előfeltételei is tökéletesedtek, hogy a vezető szervek és a csapatok egy meghatározott időre – az élelmiszertánpótlástól függetlenül – az élelmiszereket ellátást biztosítani tudják.

Ez nem jelenti azt, hogy az alatt az idő alatt nem lenne szükséges az utanszállítás, a felhasználás és a lehetséges veszteségek pótlására. Sokkal inkább arra kell törekedni, hogy a tartalékokat olyan hosszú ideig kell a megfelelő szinten tartani, amilyen hosszú ideig csak lehetséges és minden forrást fel kell használni a kiegészítésükre.

Azért hogy a környezet, illetve a tömegpusztító fegyverek alkalmazásának károsító anyagai behatása következtében keletkező veszteségeket maximálisan korlátozzák, az élelmiszerek ennek megfelelően vannak csomagolva.

A rendelkezésre álló élelmiszerek széles választékában különleges helyet foglal el a vezető szervek és a csapatok friss hússal, hűszérumokkal és kenyérral történő ellátása. Az élelmiszernormák keretében ezek az alapvető élelmiszerek fedezik az energiaszükséglet 50%-át, a fehérjeszükséglet 40%-át, a zsírszükséglet 50%-át és a szénhidrát-szükséglet 45%-át.

A hús és kenyér ezenkívül olyan élelmiszerek, amelyek, ha azokat nem megfelelő eszközökkel és módszerekkel (pl. sterilizálás, konzerválás) tartósítják, viszonylag gyorsan megromlanak és ezért folyamatosan kell termelni, készletezni, utánszállítani és felhasználni.

A biológiai vagy a tömegpusztító fegyverek behatása következtében beálló megromlásnak a megakadályozása magas követelményeket állít a higiéniai rendszabályok és ezeknek az élelmiszereknek a termelése, a tárolása és a szállítása során védelme elé.

Az élelemmel való ellátás körülményei

A jelenlegi ismeretek és nézetek szerint magasabb harcészültségbe helyezés esetén és háborúban lényegesen megváltoznak az élelemmel való ellátás körülményei. A helyorségi viszonyok között alkalmazott, bevált beszerzési és tervezési módszerek ezután már nem felelnek meg a követelményeknek és lehetőségeknek. Az eddigi szerződéses kapcsolatokat meg kell szüntetni, mivel a vezető szervek és csapatok diszlokációjának a szükséges változásai és a népgazdaság megváltozott szervezeti és ellátási struktúrája új beszerzési forrásokat és szállítási kapcsolatokat feltételeznek.

Egy lehetőség szerint megszakítás nélküli átmenet biztosítása az új körülményekre az előkészítés specifikus feladata, ami azon a két elvi megállapításon alapszik, hogy:

- az arcvonalban tevékenykedő vezető szerveket és csapatokat utánszállítás segítségével a központi komplettírozó raktárakból, valamint a népgazdaság speciális kiszállító objektumaiból (raktárak, üzemek) közvetlenül vagy a hadtápbázisok osztályain keresztül;

- a helyhez kötött vezető szerveket és csapatokat az újonnan létesített népgazdasági kiszállító raktárakból, kiszállító üzemekből és a diszlokációjuk megyéjében levő kereskedelmi objektumokból, valamint a területi katonai raktárakból vételezéssel biztosítják.

Az arcvonalban tevékenykedő vezető szervek és csapatok azonban magasabb harcészültségi fokozatba történő helyezésük esetén úgy is biztosíthatók, mint a területhez kötött vezető szervek és csapatok, ha nem történik meg az átdiszlokálásuk más megyékbe, ha semmilyen központi utánszállítás nem hajtható végre. Az arcvonalban tevékenykedő szervek és csapatok ellátásához főként konzervált, koncentrált, szárított és tárolható élelmiszereket alkalmaznak, a területhez kötött vezető szervek és csapatok ellátása elsősorban friss és tárolható élelmiszerekkel történik, a mindenkori helyzettől és gazdasági lehetőségektől függően.

Ennek megfelelően a területhez kötött vezető szerveknek és csapatoknak a friss hús-, hústermék- és kenyérszükségleteiket önállóan a megyei védelmi parancsnokságok által nekik kiutalt kiszállító objektumokról kell realizálni. Kivételes esetekben, a megye

ellátási zavarai esetén, a katonai körzetnek van lehetősége, hogy a katonai körzet raktáraiban levő készletekből konzervekkel és tárolható élelmiszerekkel, valamint - a tábori sütődéi alkalmazása révén - kenyérrel támogassa a biztosítást.

Az arcvonalban tevékenykedő vezető szervek és csapatok biztosítását elsősorban konzervált, koncentrált, szárított és tárolható élelmiszerekkel főként az egész anyagi szállítás keretében, az élelmiszerszállításra rendelkezésre álló szállító kapacitás és az élelmiszereknek tömegpusztító fegyverek behatása és a megromlás ellen magasabb védettségi fokot biztosító csomagolása indokolja.

Egy hadosztálynak (gl./hk.) például naponta kb. 35 t friss és tárolható élelmiszerre (ebből 3,5 t friss hús, illetve hústermék és 7 t kenyér) vagy 18-22,5 t konzervált, koncentrált, szárított és tárolható élelmiszerre van szüksége, beleértve a kenyeret is.

Nem lehetséges azonban - és a katonák ellátására tartósan nem is kedvelt - csak konzervek és tárolható élelmiszerek alkalmazása.

A feldolgozó üzemekben lehetséges termelés kiesések, a csomagolóeszközök biztosításának problémái, a kooperációs kapcsolatok zavarai stb. a harctevékenységek folyamán szükségessé teszik a friss élelmiszerek, különösen hús és húskészítmények, valamint zsír, tejtermékek, krumpli, zöldségek és gyümölcsök felhasználását is.

Az arcvonalban tevékenykedő vezető szervek és csapatok friss húsellátása

Általában abból lehet kiindulni, hogy az arcvonalban tevékenykedő vezető szervezet és csapatokat a harctevékenység folyamán 10 biztosítási naptól 3-4 napon friss hússal és hústermékekkel kell ellátni. A magasabb harcászaltságba helyezés utáni első napokban a vezető szervezet és csapatokat addig tudják friss hússal ellátni, ameddig azok az eddigi diszlokációjuk megyéjének a területén vannak. A harctevékenységek további folyamán a helyzettől függően szervezik a friss hús és hústermékek utanszállítását is. Erre a megromlás veszélye miatt hűtő-szállító eszközök szükségesek, amelyek egyidejűleg magas védelmet nyújtanak a tömegpusztító eszközök hatása ellen. A hideg évszakokban kocsiszekrényrel rendelkező szállító eszközökkel is lehetséges; ez azonban megköveteli a szállítandó áruk tartályokba, hússzállító szekrényekbe vagy fóliába történő kiegészítő csomagolását. A hűtőlánc megszakadása esetén biztosítani kell az azonali felhasználást.

A vágóhidakról és feldolgozó üzemekből, valamint a népgazdaság hűtőházaiból történő utanszállításnak a végrehajtása feltételezi, hogy az utanszállítás minden szintjén szervezetszerű hűtő-szállító eszközök állnak rendelkezésre.

Egy hadsereg átlagos napi szükséglete 20-25 t hús és hústermék. A hadseregben különböző szinteken tervezett hűtő-szállító eszközök (hűtőgépkocsi és utánfutó) 2 vagy több napi fejadag átvételét és forgalmazását biztosítják (lásd 1. sz. táblázat)

Az alapvető követelményekből kiindulva, az utanszállítás különböző etapjaiban, a friss húsnak a vágóhidakról, feldolgozó üzemekből és a hűtőházakból a zászlóalj ellátópontokig történő utanszállításával kapcsolatban, a következő követelményeket kell ellátni a hús élvezhető megtartása elé: legalább 7 nap - átlagosan 10 nap - maximálisan 14 nap.

Ebből 4-5 napot (max. 8-10 nap) a szállításra és az utánszállítás hadtápterületén történő átadásra/átvételtre, tovább 2-4 napot a felhasználásig történő tárolásra kell számolni, mivel az élelmiszerek utánszállítását általában nem naponta tervezik és a hátországból a vezető szervekhez és csapatokhoz a harctevékenységek folyamán a háború behatásai következtében az utánszállítás lényegesen bonyolultabb és hosszabb lenne. A frissen vágott állatok húsnak érési ideje ennél még nincs is figyelembe véve. Ez részben az utánszállítási folyamat időtartamával kompenzálódik.

*Az arcvonalban tevékenykedő
vezető szervek és csapatok kenyérellátása*

A vezető szervek és csapatok kenyérrel történő ellátása folyamatos követelmény. Ezt rendszerint a kenyérellátás terve alapján hajtják végre.

A személyi állomány ellátásához a szervezetszerű, mozgó táborig sütődék alkalmazási és munkakészségének eléréséig a vezető szervek és a csapatok rendelkeznek a meghatározott nagyságnak és lépcsőzésnek megfelelő hadműveleti tartalékokkal és csapat-tartalékokkal, hosszú ideig tárolható szeletelt és dobozolt kenyér, (alegység, egység) valamint liszt- és sütő-nyersanyagokkal (a harcászati és hadműveleti kötelékek liszt és sütő nyersanyaga). Kiegészítésként minden táborig sütőde század magával visz egy napi fejadaghoz szükséges liszt- és sütő-nyersanyagot.

A harcalkészültség magasabb fokába helyezéssel biztosítani tudják:

- a vezető szerveket és csapatokat több napra kenyérrel a csapat-tartalékokból és a folyamatos ellátás tartalékaiból;

- az állandó harcalkészültségben levő kötelékeket legkésőbb 24 óra múlva kenyérrel a táborig sütőde század termeléséből és

- a többi kötelékeket 24 óra után, a felállítás befejezése után kenyérrel a táborig sütőde század termeléséből (a felállítás alatt a terület állandó sütőüzeméből).

Meg van az a lehetőség, hogy az arcvonalban tevékenykedő vezető szerveket és csapatokat ideiglenesen az állandó sütőüzemek lássák el kenyérrel, így a táborig sütőde századok a meglevő liszt- és sütő nyersanyag-tartalékokból tudnak kenyeret készíteni. A hosszabb felhasználhatóság biztosításához rendelkeznek az anyagi előfeltételekkel a sorbin savval és etilalkohol segítségével, a meghatározott technológia szerint történő kenyér konzerválásához.

Egy gépesített lövész- (harcocsi) hadosztály napi kb 7 t kenyérszükségletének a termeléséhez és konzerválásához a 2. sz. táblázatban levő anyagi eszközök megadása szükséges.

A táborig sütőberendezések termelő kapacitása általában elegendő a kenyérszükséglet biztosításához. A 11,5 t kenyér maximális kapacitást 24 óra alatt harci körülmények között azonban nem éri el. A lehetséges kapacitás veszteségek és az azokat okozó tényezők a 3. sz. táblázatban vannak felsorolva. A gyakorlatban átlagosan 8 t napi termeléssel (a táborig sütőde század áttelepülése nélkül), illetve 5-7 t kenyérrel (áttelepülés esetén) kell számolni.

A tábori sütőberendezések kiesése esetén a kenyér utánszállítása szükséges. Erre alkalmazhatják a Nemzeti Néphadsereg anyagi biztosítása dandárának, illetve a területi katonai körzetek és a terület állandó sütőüzemének a tábori sütőberendezéseit.

A különböző romlást okozó behatások (por, víz, kártevők, rádióaktív anyagok, mérgek stb.) elleni védelméhez a kenyeret csak zárt járműveken szabad szállítani, és ezenkívül papírsákban, illetve fóliával, vagy papírral bélelt kenyérszállító szekrénybe, tálcákon vagy tartályokba kell csomagolni.

Összességében a vezető szervek és csapatok friss hússal és kenyérral történő biztosítása az élelmiszerellátás elengedhetetlen alkotórésze és ezeknek az élelmiszereknek a speciális tulajdonságai (könnyen romlandóság) különleges követelményeket állítanak a külső behatások elleni védelem elé a termelés során, a tárolás és a szállítás során a katonának történő kiadásáig. Ennek konzekvenciái vannak a csomagolóanyagok és a speciális szállítóeszközök alkalmazásának szükségességére nézve.

A hús- és kenyértermeléshez nagy mennyiségű ivóvíz szükséges, amit a víz megfelelő előkészítésével, illetve ellenőrzött vízellátó-hálózatból történő kivétellel kell fedezni és a szállítóeszközök alkalmazásánál figyelembe kell venni.

A harc behatásai és körülményei a mozgó berendezések termelési kapacitását lényegesen csökkenthetik, úgy hogy a vezető szervek és a csapatok szükségletének egy részét üzemekből és a területi népgazdasági intézetekből történő utánszállítással kell fedezni.

1. sz. táblázat

Kötélék	Hűtőkapacitás kg-ban	Napi fejadag
Ezred	5 000	1,5
Hadosztály	21 000	6,0
Hadsereg	60 000	2,5-3,0

2. sz. táblázat

<i>Termelés</i>		
Liszt kb.		5000 kg
Sütő-nyersanyag (só, élesztő, kész kovász, olaj) kb.		300 kg
Ivóvíz kb.		5000 l
<i>Konzerválás</i>		
Etilalkohol kb.		300 l
Szorbin sav kb.		17 kg
Polietilén zacskó		5000 db

3. sz. táblázat

Faktorok	Kapacitás veszteség %-ban
<i>Klimatikus viszonyok:</i>	
-10 °C-0 °C-ig	kb. 25%
0 °C- +15 °C-ig	kb. 20%
<i>A liszt tömegelosztása:</i>	
75% rozs és 25% búza liszt	nem
80% rozs és 20% búza liszt	kb. 7-8%
92% rozs és 8% búza liszt	kb. 25%
<i>Tésztakészítés módja:</i>	
Kész kovászolással	nem
Rövid kovászolással	30-35%
Teljes kovászolással	50-60%
<i>Áttelepülés (egy nap folyamán)</i>	50%-ig