

V - 82 81
A - 82 83

Vajame vähemväärtuslikuks tunnistatud liha müügi korraldust.

Dr. med. vet. R. Viidik.

Neis kultuurriikides, kus lihavaatus on hästi korraldatud, on lihavaatuse peaülesandeks kaitseda inimesi nende kahjustuste eest, mis tekkida võivad liha toiduks tarvitamisel. See ülesanne on suure tähtsusega, sest kuulub ju liha nende elatusvahendite hulka, mida elanikkonna suurem enamik iga päev kasutab ja millede heade või halbade resp. kahjulikkude omaduste vahel võhik tavaliselt pole suuteline vahet tegema. Eriti viimane asjaolu tingib ka liha-müügi kindlajoonelise korralduse, vahet tehes täisväärtusliku,

vähemväärtusliku ja tingimisi kõlbliku lihaliikide vahel. Erilist tähtsust sellest seisukohast omab lihavaatusel vähemväärtuslikuks tunnistatud liha müügi korraldus vastavate müügikohtade näol, nagu see rakendust on leidnud kõikides neis riikides, kus lihavaatust võib õigustatult pidada hästikorraldatuks, nagu näit.: Austria, Hollandi, Rootsi, Saksamaa, Taani, Ungari. Võib kindlasti väita, et moodne tänapäeva lihavaatus on lahutamata seotud vähemväärtusliku liha müügi korraldusega, mis kindlapiirilisel fikseeritud enamiku riikide vastavates seadustes ja määrustes.

Vähemväärtusliku liha müügi korralduse organiseerimisel tuleb lähtuda järgmistest põhimõtetest:

1) Lihamüük peab toimuma seoses deklaratsiooniga, s. t. ostjale tehakse teatavaks vähemväärtuslikuks tunnistamise põhjused;

2) Lihamüük teostub loomaarsti otsese järelevalve all; seks otsustarbeks müügi kohad tavaliselt asuvad tapamajade, lihavaatusasutiste või erijuhtudel ka turukaubamajade resp. lihaturuhoonete juures ja müüki korraldab vastava asutise juhatus.

3) Vähemväärtuslikku liha müüakse piiratud hulgal (2—5 kg isiku kohta) ainult otsetarvitajaile; selle müümine lihasaadusi valmistavatele tööstustele, lihakauplejatele, edasimüüjatele kui ka restoranidele ja söögimajadele on keelatud.

4) Vähemväärtusliku liha hind on tavaliselt 25—60% võrra madalam täisväärtusliku liha hinnast ja selle müügihinna määrab kindlaks müüki korraldav asutis kokkuleppel lihaomanikuga.

Vähemväärtusliku liha müügi korraldus neil põhimõtteil annab ostjaskonnale tagatise, et igasugune muu liha, mis vabamüügil saadaval tavalistes lihaärides, on lihavaatusel tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks ja täisväärtuslikuks.

Võtame nüüd vaatlusele meie olud.

Meie liha kõlblikuks tunnistamise alused ja kord on kindlaks määratud Tapamajade ja liha loomaarstliku järelevaatuse ja tapamajaasjanduse määruses (RT 1924 — 12/13) ja hiljemini ilmunud täiendustes ning muudatustes. Nende normide alusel leiab ka meil rakendust liha liigitamine, olenevalt lihavaatuse tulemustest, 4 liiki: 1) inimtoiduks kõlblik ja täisväärtuslik, 2) inimtoiduks kõlblik ja vähemväärtuslik, 3) tingimisi kõlblik ja 4) inimtoiduks kõlbmatu liha.

Inimesetoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha meil eriliselt ei märgistata ja see kuulub hävitamisele; teiste lihaliikide märgista-

mine toimub pärast lihavaatust vastavate templite abil, millede kuju ja mõõdud määruses lähemalt kindlaks määratud.

Täisväärtuslik liha märgitakse ringikujulise templiga, mille läbimõõt peab olema 5 cm ja millel on tähendatud tapamaja või lihajärelevaatusasutise nimetus. Sissetoodud täisväärtuslik liha märgitakse samakujulise templiga, kuid tema ringi ümbritseb nelinurk.

Nii tapamajas tapetud kui ka tapetult sissetoodud loomade liha, mis lihavaatusel osutub vähemväärtuslikuks, tembeldatakse ühesuguse võrdkülgse kolmnurkse templiga, mille külgede pikkus on 6 cm ja milles peab olema peale tapamaja või lihajärelevaatusasutise nimetuse veel sõna „vähemväärtuslik“. Ainult hobuseliha suhtes näib olevat tehtud erand; nimelt pole määruses ette nähtud vähemväärtuslikuks tunnistatud hobuseliha erimärgkimise võimalust, sest vastava määruse § 37 ütleb, et „hobuseliha tempel on neljanurgeline püstkülik, küljed 4 cm : 6 cm, milles peale tapmise koha nimetuse peavad olema sõnad: „Hobuseliha““. Sellest tuleb järeldada, et nii täisväärtuslik kui ka vähemväärtuslik hobuseliha märgistatakse ühe ja sama templiga. Sellele vaatamata, et meil hobuseliha vägagi piiratud määral turustatakse (1936. aastal üleriigiliselt 9670 kg), on sellise erandi tegemine praegusaja liha hügieeni seisukohalt ebaloomulik ja põhjendamata.

Tingimisi kõlblikuks tunnistatud ja inimesetoiduks kõlblikuks muudetud liha müügil pole meie oludes seda tähtsust kui Lääne-Euroopa riikides; oleme ju nii taudide kui ka inimestele kahjulikkude loomainvasioonhaiguste suhtes palju õnnelikumas seisukorras, nendest ühe osa puudumise kui ka üldse esinemise vähesuse tõttu. Selle tagajärjel tuleb meil liha tingimisi kõlblikuks tunnistamisi erakordselt harva ette. Nimetatud lihaliigi jaoks omame erimüügikorraldust (Tapamajade ja liha loomaarstliku järelevaatus ja tapamajaasjanduse määruse § 55 ja 56), ehkki ta minu teada määruses ettenähtud viisil ja ulatuses pole tegelikult üheski linnas teoks saanud, arvatavasti eespooltoodud põhjustel.

Turustamisele jõuavad seega meil tegelikult vaid kaks lihaliiki: täisväärtuslik ja vähemväärtuslik.

Meie lihamüügikorralduses ei ole vahet tehtud vähemväärtusliku ja täisväärtusliku lihaliigi vahel — mõlemaid turustatakse ühel ja samal alusel samades müügikohtades. Vaadeldes aga lähemalt vähemväärtusliku liha kasutamist, näeme, et suurem osa võhikule silmapaistvate muutustega lihast, nagu verine, vesine, lahja või halva lõh-

naga liha turustatakse meil lihasaadusena, s. o. ümbertöötatult peamiselt vorstidena ja osalt ka lihatoitadena restoranides, söögitubades täisväärtusliku produktina. Teine osa vähemväärtuslikuks tunnistatud lihast vähemsilmapaistvate halbade omadustega jõuab müügile ühisel alusel täisväärtusliku lihaga ja enamasti viimase pähe. Kerkib isegi küsimus, kas vabamüügil on võimalus osta vähemväärtuslikku liha vastavalt odavama hinnaga. Vastus sellele küsimusele on eitav. Vähemväärtusliku liha müüapakkumist niisugusena tuleb meie oludes küll harukordseks nähtuseks pidada. Esiteks ei erine täisväärtusliku ja vähemväärtusliku lihaliikide templid värvilt, erinevus on vaid kujus; teiseks pole meil seni lihaärilele sunduslikuks tehtud templijäljendite kirjelduste ja seletuste väljapanek ostjaskonnale nähtaval kohal; edasi on lihal leiduvate templijäljendite tähtsus ja iseloom teada vaid loomaarstidele ja liha-kauplejatele; see aga, kelle jaoks ta eeskätt määratud — nimelt ostja, pole tavaliselt üldse teadlik templite iseloomust; kui ta aga mõnel harval juhtumil sellest teadlik on, siis jääb temale ikkagi selgusetuks põhjus, mis kutsus esile vähemväärtusliku templijäljendi asetamise lihale, ja ta õigustatult oletab mõnd ebamäärast haigust põhjusena, ja loobub teadmatusel ning kartusest niisuguse liha ostust. See jällegi omakorda tingib petlikud toimingud lihakaupleja poolt. Vähemväärtusliku liha templikiri ja piirjooned hõõrutakse lihaomaniku poolt niivõrra laiali, et neid võimatu on ära tunda; seda toimingut soodustab sageli tarvitatava templivärvi ebahütlane, vahel halb kvaliteet ja aeglane kuivamine, eriti tapetult sissetoodud liha läbivaatamise puhul, kus lihaomanik liha niiskete templijäljenditega kätte saab, ja teisalt ka niisked ilmad. Muidugi esineb ka templijäljendite eemaldamise väljalõikamise ja ärakaapimise teel. Lõppeks tuleb sellist teoviisi soodustatavaks teguriks lugeda ka templijäljendite arvulist vähesust lihakehal, eriti vasikate omadel (6). Kõigil neil petlikel toiminguil on vaid üks eesmärk — lihavaatusel vähemväärtuslikuks tunnistatud liha turustamine müügi otstarbel täisväärtusliku lihana. Et lihavaatajaloomaarstid neist petlikest toiminguid teadlikud on, näitab asjaolu, et agaramad neist omal algatusel vähemväärtuslikuks tunnistatud lihakehad suurema arvu templijäljenditega varustavad kui määruses ette nähtud, eesmärgiga nende eemaldamist kas raskendada või võimatuks teha.

Et lihal asetsev templijäljend oma iseloomult on ühtlasi ka liha kvaliteedi märgiks, seda ostjad vaevalt küll teavad. Templis

nähakse tavaliselt tõendust selle kohta, et liha tapamaja ehk liha-vaatusasutise kontrolli on läbinud ja inimesetoiduks kõlvuliseks tunnistatud. Petlikkude toimingute puhul vähemväärtusliku liha turustamisel on alati kasusaajaks pooleks lihaturustaja või lihasaaduste valmistaja, kahjukannatajaks ja petetuiks osutuvad enamasti lihaostjad-tarvitajad ja ühel osal juhtudest ka tootjad, s. t. lihaproductsendid-põllumehed. Et see nii on, seda tõendavad isegi sellised ettetulnud juhtumid, kus liha suurostja-lihakaupleja lihavaatuse toimingu juures loomaarsti palub veel tootja-talumehe valduses olevat liha vähemväärtuslikuks tunnistada ja vastavalt märgistada, et siis hiljemini vähemväärtuslikuks tunnistatud liha talumehelt poole hinna eest omandada. Niisugused nähtused tõendavad seda tõika, et lihakauplejad 1) petlikke toiminguid vähemväärtusliku lihaga endastmõistetavaks ja oma eesõiguseks loevad, 2) tehingutega vähemväärtusliku liha ostul-müügil ebaõiglaselt palju teenivad ja seda muidugi ainult sel juhul, kui vähemväärtuslikku liha on võimalus turustada täisväärtusliku pähe. See on võib-olla ka üheks põhjuseks, miks meil seni pole veel asutud tapaloomade kollektiiv-kindlustamisele; nimelt liha vähemväärtuslikuks tunnistamise puhul tapamajas lihunik tegelikult kahju ei saagi, sest tal on võimalus turustada liha hiljemini ümbertöötatult täisväärtusliku saadusena, 2) lihakaupleja vaheteenistus on vähemväärtusliku liha ostul-müügil mitmekordselt suurem kui täisväärtusliku liha ostul-müügil.

Nii näeme, et meil lihavaatusel vähemväärtuslikuks tunnistatud ja vastavalt märgistatud liha niisugusena tegelikult üldse müügil pole. Mul pole teada, et mõned ostjad oleksid lihaostul kas liha-äris või turul nõudnud odavamalt, vähemväärtuslikku liha, niisamuti ei ole ma näinud, et sellisena seda oleks müüja poolt ostjale pakutud. Niisugune olukord meie lihaturul on ebaloomulik ja nõuab kiiret ümberkorraldamist, kaitsedes nii väikeostjat-tarvitajat kui ka tootjat-põllupidajat pettuste eest. Eriti tahaksin rõhutada asjaolu, et ostja ei eelda ei vähemväärtusliku liha olemasolu täisväärtusliku kõrval või hulgas liha-äris ega ta olemasolu ümbertöötatud kujul turustatavas lihasaaduses, meil näiteks vorstis, konservides jne.

Meie poolt esitatud küsimusele, kas ta ostaks temale müügil pakutavat vorsti ja maksaks nõutava hinna, teades, et vorsti koostises on vähemväärtuslikku liha, — ostja vastaks kindlasti eitavalt. Ta kas üldse loobuks sellise lihasaaduse ostust, ja õigustatult, või ostaks seda ainult sel juhul, kui hind täisväärtusliku saaduse omast

oleks märgatavalt madalam. Niisugust ostja seisukohavõttu tuleb õigustatuks ja loomulikuks pidada, eriti silmas pidades neid põhjusi, mis tingivad vähemväärtuslikuks tunnistamise.

Meil kehtiva lihavaatuse määruse § 31 põhjal tuleb kõlblikuks, kuid vähemväärtuslikuks lugeda liha, mille juures tuleb ilmsiks mõni järgmistest vigadest (väljavõte lihavaatuse määrusest):

„1) **Tiisikuse korral:** a) kogu liha keha, kui haigus on olemas raskel kujul rohkem kui ühes elundis või kontides, kui selle juures ei ole §§ 27 ja 30 tähendatud muutusi¹;

b) liha veerand, kui on tiisikuses lihanäärmed, aga haiguse pesad kuiva juustu sarnased, või lubjastunud ja vastavad kondid haigusest puutumata. Tiisikusest muutunud mahlanäärmed ja lihased peab igal juhtumisel kõlbmatuks tunnistatama ja hävitatama.

2) Loomuvastane maitse ja lõhn, iseäranis sugulõhn, kui niisugune maitse või lõhn ka 24 tundi peale tapmist veel täiesti kadunud ei ole ja ka keedu- või küpsetamisproovil veel tundub;

3) veetõbi, kollatõbi, vereplekid, sarkosporiidid, lubjastused kergel kujul;

4) täieline lahjenemine, kui see mitte põdemise tagajärg ei ole;

5) puudulik verest tühjaks jooksmine, kui ei ole muutusi, mis §§ 14 ja 29 tähendatud²;

6) vasikate kidurus ja liig noorus.“

Tegelikul lihavaatusel tingivad liha vähemväärtuslikuks tunnistamist peale määruse sõnastuses toodud haiguste ja muutuste veel terve rida teisi. Selleks toon näitena Tartu linnatapamaja andmed, mis mulle tapamaja direktor dr. E. Saarma lahkesti kasutada andis. Põhjusestena, mis 1936. aastal Tartu linnatapamajas tingisid liha vähemväärtuslikuks tunnistamise, on ulatuse järjekorras ära toodud järgmised tähtsamad:

A. Veiselihal:

1. Määrdinud, verine, vesine, lahja . . .	28 733 kg
2. Tuberkuloos (tiisikus)	15 743 „
3. <i>Gastritis, pericarditis ja reticulitis traum.</i>	10 878 „

B. Vasikalihale:

1. Arenematus	24 760 kg
2. Määrdinud, verine, vesine, lahja . . .	7 598 „
3. Võõras lehk	1 933 „

¹ Täieline lahjenemine ja värske vereinfektsioon.

² Agoonias tapetud ehk sümkirjaks ära pistetud.

C. Lambaliha on ainukese tähtsama põhjustena nimetada määrdinud, verist, vesist ja lahja olekut 901 kg

D. Sealihad:

1. Võõras lehk, sugulehk 8 936 kg
2. Määrdinud, verine, vesine, lahja 3 043 „
3. Sigade punataud 1 866 „

Nende peapõhjuste kõrval esineb veel rida teisi väiksema tähtsusega, nagu: tsüstitserkoos, ehinokokoos, peritoniit, pleuriit, rahiit, osteomalaatsia, pneumoonia, nefriit, ureemia, artriit, tendiniit, lõmastused, luumurrud, songad, lamatised, haavad, abstsessid, kasvaja, lümfomatoos, gastroenteriit, ikterus, piroplasmoos, gangreenoosne riniit, hepatiit, omfaloflebiit, kasvivate düsenteeria, liponekroos, mastiit, hüperemia, melanoos, ektseem, rikkumine.

Tartu linnatapamaja andmeil 1935. aasta kohta on täisväärtuslikuks tunnistatud 4 352 775 kg ja vähemväärtuslikuks 1 157 115 kg liha; aasta üldlihaläbikäigust on seega vähemväärtuslikuks tunnistatud 2,59%. 1936. aastal on täisväärtuslikuks tunnistatud 4 215 592 kg ja vähemväärtuslikuks 1 255 338 kg liha; seega kogu läbikäigust oli vähemväärtuslikuks tunnistatud 2,89%.

Ülaltoodud andmeid aluseks võttes, võime järeldada, et vähemväärtusliku liha üldkvantum kogu riigis on küllalt suur ja ainuüksi hulka arvestades, teisi olulisemaid kaalutlusi kõrvale jättes, peame otsusele tulema, et vähemalt suuremates linnades vähemväärtusliku liha müügikohtade järele on tarvidus olemas. Kui aga vaadelda lähemalt liha vähemväärtuslikuks tunnistamise põhjust, siis ei saa lihahügieeni seisukohalt küll kuidagi viisi leppida sellise liha turustamisega ühisel alusel täisväärtusliku lihaga. Selle all kannatavad nii lihaostjad-tarvitajad kui ka üldse meie müügiloleva täisväärtusliku liha kvaliteet ja kuulsus.

Vastavalt teadusliku uurimise edusammudele tuberkuloosi uurimise alal (Nieberle, Pallaske, van Oijen, Meyn jt.) on ka lihahindamine selle haiguse puhul muutunud ja sellepärast on ka arusaadav, et meie lihavaatuse määruuse normid selles osas on vananenud ja nõuavad muutmist, sest nad pole enam kokkukõlas praegusaja teaduse seisukohtadega. Käesoleva kirjutise ülesandeks pole aga tuberkuloosi küsimuse üksikasjaline käsitlemine lihavaatuse seisukohalt, seepärast mainin vaid lühidalt, et praegu kehtiva määruuse kohaselt ka niisugune liha kuulub turustamisele vähemväärt-

tuslikuna ja on vabamüügil; seejuures on võimalik, et ta sisaldab tbk-pisikuid, nagu see tõestatud on näiteks elundite tbk. ekssudatiivsete vormide puhul ja juhtudel, kus lihanäärmetes leiduvad tuberkuloossed juustundunud kolded.

Kõik teised vähemväärtuslikkust tingivad põhjused on sellised, et nad otse keelavad säärase liha vabamüüki ühisel alusel ja ühes ning samas ruumis täisväärtuslikuga.

Määrdinud, verine ja vesine liha omab vägagi piiratud säilivust, eriti suvel, sisaldades peaaegu alati suuremal või väiksemal määral kõiksugu pisikuid, mis liha roiskumist esile kutsuvad (näit. kokid, *coli*, *proteus*).

Loomuvastane maitse ja lõhn, eriti sugulõhn, on omadused, mida tuleb müügil tingimata deklareerida, sest leidub küllaldaselt eriliselt tundliku haistmis- ja maitsemismeelega inimesi, kes teadlikult niisuguste omadustega liha ühelgi tingimusel ei ostaks ega tarvitaks. Sellesse rühma kuuluvaid lihaostjaid tuleb deklaratsiooni abil võimalikkude kahjude eest kaitseda, samuti niisuguste omadustega liha ostjaid liiga kõrge nõutava hinna eest.

Vesitõbi, kollatõbi, sarkosporiidid ja lubjastused kergel kujul põhjustavad sageli erinevusi nii liha välimuses kui ka maitstes ja toiteväärtuses, nimetatud omaduste äratundmine on vähikule liha ostu puhul väiksemates osades suurte raskustega seotud. Sellepärast tuleb liha vähemväärtuslikkust nende puuduste puhul deklareerida kas otseselt või madalama hinna määramise teel.

Lahjus on, olenedes kas looma vanusest või puudulikkusest söötmisest, neid liha omadusi, mis selle toiteväärtust märgatavalt kahan-davad; pealegi on selline liha tuim, vintske ega oma peaaegu mingit maitseväärtust.

Arenemata, kidurate vasikate liha on rikas nii veesisalduse kui ka liimitaoliste ainete poolest ja omab veerohkuse tõttu piiratud säilivust; et lihaskude on neil juhtudel välja arenemata, omab niisugune liha piiratud toite- ja ka maitseväärtust.

Meil on välja kujunenud uusus täiskasvanult kastreeritud sigade lihakehi ka siis vähemväärtuslikuna märgistada, kui keedu- ja praeproovidel pole täheldatud ei sugulõhna ega ka muid maitse- ja lõhnaerinevusi, arvestades sel puhul vaid naha, s. o. kamara pak-sust. Ehkki sellist teoviisi on põhjustanud teatavad praktilised kaalutlused, pole ta täiesti õiglane. Kui lihal keedu- ja praeproovil pole sugulõhna sedastatud, tuleb siga nülvida ja lihakeha ilma nahata täisväärtuslikuks tunnistada ning sellele vastavalt märgis-

tada. Puhta ja korraliku käsitsemise puhul säilib see niisama hästi kui teistegi nülitud koduloomade liha, turustatakse ju üle 6 kuu vanuste sigade lihakehad Austrias, Ungaris ja Tšehhoslovakkias peaaegu eranditult, teistes riikides osaliselt ilma nahata, s. o. nülituna. See on ka arusaadav, omab ju vaid pörsaste ja nooremate sigade kamar teatavat maitseväärtust, kuna vanade, eriti hilja kastreeritud sigade paks nahk vägagi piiratud toiteväärtuse juures raskesti, ühele osale tarvitajaskonnast üldse pole seeditav. Teiselt poolt saadakse nahku ümber töötades hinnalisi, vägagi praktilisi tooteid, nagu kindaid, rahakotte, käekotte jne.

Kokku võttes eelnevaid arutlusi näeme, et põhjuste arv, mis tegelikult tingivad liha vähemväärtuslikuks tunnistamise, on suur ja kaugelt ületab määruhes sõnaliselt fikseeritud põhjusi. Kõigi loendatud haiguslike kude kui ka muude puudustega liha turustatakse meil ilma kitsendusteta vabamüügil täisväärtusliku liha kõrval viimase lihaliigi firma all täisväärtusliku lihana, ilma et ostja sellest teadlik oleks. Küsime, milleks siis üldse märgistame osa lihast vähemväärtuslikuna ja peame vastavat statistikat, tehes üleliigset tööd, kui ostjal sellest mingit kasu pole ja vähemväärtuslikuks tunnistamise põhjused kui ka vastava templiga märgistamine vaid lihavaatust toimiva loomaarsti teada jäävad? Milleks üldse lihavaatusel see vahe tegemine, kui täisväärtusliku ja vähemväärtusliku liha vahet, peale selle väljumist tapamaja resp. lihavaatusasutise piirkonnast, teab ainult lühunik ja lihakaupleja, kes seda enda huvides ära kasutavad, kuid mitte ostja? Need väärnähtused vihjavad ühele olulisematest puudustest meie lihahügieeni rakenduses tegelikus elus — meil on liigagi piirdunud vaid lihavaatusega tapamaja resp. lihavaatusasutise raamides. Seejuures on vaeslapse ossa jäänud liha kui üks tähtsaimaid elatusvahendeid peale väljumist lihavaatusasutise piirkonnast. Selles osas on tarvis kiires korras parandusi ette võtta.

Lihavaatuse toimingul tuleb loomaarstil paratamatult arvestada neid ühiskonna väärtusi, mis peituvad nii tapaloomades kui ka lihas. Neil kaalutlustel tõkkab moodne lihavaatus liha ainult sel määral, kuivõrra see inimese tervishoiu seisukohast vajaliseks osutub, lubades elatusvahendina kasutada ka niisuguste loomade liha, kellede tervislik seisukord küll soovida jätab, kuid kelle liha seevastu nii teaduse vastavatel põhjendustel kui ka kogemuste põhjal ohutu on. Nagu eespool-toodud loendusest näha, on niisuguste haiguste ja puuduste arv väga suur. Tuleb loomulikuks pidada, et selline liha vabamüügile sattuda ei tohi, sest see tekitab, nagu meiegi

senised kogemused on näidanud, ainult segadust, arusaamatusi ja pettuse iseloomu kandvaid toiminguid, kahjustades nii lihakonsument-ostjat kui ka meie liha ja lihasaaduste, eriti vorstide kvaliteeti ja kuulsust. Lihakonsument-ostja eeldab õigusega, et vabamüügil olev liha on pärit ainult tervetelt loomadelt ja et müügil olevad lihasaadused on valmistatud täisväärtuslikust lihast.

Kui Taani on isegi vajaliseks pidanud täisväärtuslikku liha jagada 2 klassi, olles läbi viinud klassifitseeritud täisväärtusliku liha müügi korralduse, erimüügikohtadega iga klassi jaoks vägagi karmide nõuetega, siis on ülim aeg, arvesse võttes meie seniseid kogemusi, asuda ka meil vähemväärtusliku liha müügi korraldamisele ja avada vastavad erimüügikohad tapamajade ja lihavaatusasutiste juures, loomaarstide otsese järelevalve all. Muidugi on säärase müügikorralduse läbiviimisel eelduseks, et kaoksid igasugused pettuse iseloomuga tehingud ja spekulatsioonivõimalused ja seega vähemväärtusliku liha ostu võimalus puuduks kõigil lihakauplejail, lihunikel, vaheltkauplejail, lihasaaduste valmistajail kui ka hotellide, söögimajade ja restoranide pidajail.

Vähemväärtusliku liha müügi korralduse määruse elluviimisel ei tohiks tekkida kuigi suuri raskusi; on ju meil kehtiva tapaloomade ja liha loomaarstliku järelevaatuse ja tapamaja asjanduse määrukses (§ 55 ja 56) fikseeritud tingimisi kõlbliku liha müügi kord, mis küll seni vähe rakendust on leidnud, tänu soodsatele loomateravishoiu oludele, kuid oma põhimõttele üldjoontes vastab vähemväärtusliku liha müügi korraldusele. Seda kehtivat müügikorda võiks vastavate paranduste ja täiendustega väga hästi laiendada ka vähemväärtusliku liha müügile. Eriti soodus oleks vähemväärtusliku liha müügi läbiviimine nende suuremate tapamajade juures, kus on olemas külmhooned või muud nõuetele vastavad lihahoiuruumid. Vastavalt vähemväärtusliku liha müügi korralduse läbiviimisele kaoks ka võimalus kasutada vähemväärtuslikku liha lihasaaduste valmistamisel üldse. Seoses sellega meie lihasaaduste valmistamise ja turustamise määruse (RT 1935 — 91) § 7 tuleks muuta järgmiselt: „§ 5 ettenähtud lihasaaduste valmistamiseks müügi otstarbel on lubatud tarvitada ainult järelevaatusel täisväärtuslikuks tunnistatud värsket liha.“ On ju absurdne, kui meie lihasaaduste valmistamisel, mis toimub säilitamise otstarbel, kasutame kõige väiksema säilivusega liha, mis sageli juba iseenesest sisaldab hulga roiskumist tekitavaid pisikuid.

Vähemväärtusliku liha müügi kohtade avamisega saavutaksime järgmisi paremusi:

- 1) Vabamüügil oleks vaid täisväärtuslik liha.
- 2) Lihasaaduste valmistamisel kasutataks ainult täisväärtuslikku liha.
- 3) Müügil olevate nii liha kui ka eriti lihasaaduste kvaliteet ja säilivus paraneksid tunduvalt.
- 4) Igasugused, praegu igapäevased petlikud toimingud vähemväärtusliku liha ostul-müügil oleksid välditavad.
- 5) Kontrolli teostamine liha kui elatusvahendi suhtes muutuks märgatavalt lihtsamaks ja kergemaks.
- 6) Lihasaaduste tarvitamine suureneks.
- 7) Ostjaskonna usaldus müügil oleva liha vastu tõuseks.
- 8) Lihavaataja-loomaarsti prestiiž suureneks.

Kasutatud kirjandus:

- 1) Bongert, J.: Fleisch in zubereiteter Form — Stang, V. ja Wirth, D. Tierheilk. u. Tierzucht, Bd. III, lk. 467. Urban & Schwarzenberg, Berlin u. Wien, 1927.
- 2) Edelmann, R.: Lehrbuch der Fleischhygiene. 3. Auflage. Gustav Fischer, Jena, 1914.
- 3) Eesti Põllumajandus XV. Statistiline aastaraamat 1936. Tallinn 1937. Riigi Statistika Keskbüroo väljaanne.
- 4) Liha ja lihasaaduste valmistamise ja turustamise määrus, RT 1935 — 91.
- 5) Loomatervishoiu käsiraamat. Loomat. peavalitsuse väljaanne. K./Ü. „Agro-noom“ Tallinnas, 1929.
- 6) Ostertag, R. v.: Handbuch d. Fleischbeschau. 7. u. 8. Auflage. Ferd. Enke, Stuttgart, 1922.
- 7) Ostertag, R. v.: Freibankwesen. Stang, V. ja Wirth, D., Tierheilk. u. Tierzucht, Bd. III, lk. 621. Urban & Schwarzenberg, Berlin u. Wien, 1927.
- 8) Ostertag, R. v.: Lehrbuch der Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Ferd. Enke, Stuttgart, 1932.