

УДК 613.2:005.745(477) «1934»

Товкун Лідія,

кандидат історичних наук, доцент,
доцент кафедри медико-
біологічних дисциплін і валеології,
tovkynlidiya@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0002-4091-1322>

ID: W-5152-2018

Державний вищий навчальний
заклад «Переяслав-Хмельницький
державний педагогічний
університет Імені Григорія
Сковороди», м. Переяслав-
Хмельницький,
вул. Сухомлинського, 30, Київська
обл., Україна, 08401

Tovkun Lidia,

Candidate of Historical Sciences,
Assistant Professor of the Department
of Medical and Biological Disciplines
and Valeology,

tovkynlidiya@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0002-4091-1322>

ID: W-5152-2018

Pereiaslav-Khmelnytskyi Hryhorii
Skovoroda State Pedagogical
University, 30, Sukhomlynsky Str.,
Pereiaslav-Khmelnytskyi, Kyiv
region, Ukraine, 08401

Проблеми гігієни харчування на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді у 1934 р.

Стаття присвячена висвітленню проблем гігієни харчування на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді у 1934 р.

Харчування є одним із основних важелів, який створюючи гармонію організму людини і навколишнього середовища, сприяє, певним чином, здоров'ю та здатності організму протидіяти впливу несприятливих чинників. Порушення основних домінант харчування спричиняють цілу низку хвороб – від зниження імунного статусу організму до аліментарних захворювань. Безпека споживаних харчових продуктів була завжди актуальною. Тому проблеми поліпшення якості харчування населення також розглядалися на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді.

Встановлено, що в сучасній українській історіографії відсутні ґрунтовні наукові розвідки щодо висвітлення діяльності Першого Всеукраїнського санітарно-харчового з'їзду.

Метою статті є висвітлення проблем гігієни харчування на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді у 1934 р.

Методологія даного дослідження ґрунтується на сукупності принципів об'єктивності, історизму та системного аналізу фактів і подій. Використано методи теоретичного дослідження, історіографічного, джерелознавчого та термінологічного аналізу.

З'ясовано, що Перший Всеукраїнський санітарно-харчовий з'їзд розглянув основні проблеми гігієни харчування того часу, запропонував заходи щодо створення високої санітарної культури на харчових підприємствах і випуску високоякісної харчової продукції для населення країни. Зокрема, опрацьовано такі основні питання: оздоровлення громадського харчування і харчової промисловості; профілактика харчових

отруєнь; уніфікація хімічно-бактеріологічних досліджень харчових продуктів, а також уточнення і поліпшення методики цих досліджень; харчове законодавство.

Підводячи підсумки роботи, Перший Всеукраїнський санітарно-харчовий з'їзд затвердив важливі постанови, виконання яких покращили харчування населення країни у другій половині 30-х рр. XX ст.

Проте, на з'їзді жодного слова не сказано про надмірні плани хлібозаготівлі комуністичної влади у 1932-1933 рр., які призвели до жахливих наслідків голодомору в Україні.

Ключові слова: гігієна харчування, Перший Всеукраїнський санітарно-харчовий з'їзд, громадське харчування, якість харчової продукції, харчові отруєння, харчове законодавство.

Problems of food hygiene at the First All-Ukrainian sanitary-food congress in 1934 year

The article deals with the highlighting of problem of food hygiene at the First All-Ukrainian sanitary-food congress in 1934 year.

The food is one of the main lever, which creating the harmony of the human's body and the environment, contributes, in a certain way, to the health and ability of the body to counteract of the influence of unfavorable factors. Violation of the main dominant food causes a number of diseases – from the reduction of the immune status of the organism to the nutritional diseases. The safety of consumed food has always been topical. Therefore, problems of improving the quality of food in the population were also considered at the First All-Ukrainian sanitary-food congress.

In Ukrainian historiography there are no solid scientific investigations concerning the coverage of the activities of the First All-Ukrainian sanitary-food congress are determined.

The purpose of the article is to highlight the problems of food hygiene at the First All-Ukrainian Sanitary and Food Congress in 1934 year.

The methodology of this research is based on a set of principles of objectivity, history and system analysis of facts and events.

The First All-Ukrainian sanitary-food congress proposed of measures creating a high sanitary culture on food enterprises and producing of high-quality food products for the population of the country is elucidated. In particular, the following main questions were addressed: sanitation of public catering and food industry; prophylactic of food poisoning; unification of chemical-bacteriological research of food products, as well as refinement and improvement of the methodology of these researches; food law.

Summing up the work, the First All-Ukrainian sanitary-food congress approved the important regulations, the implementation of which improved the food of the population of the country in the second half of the 30th year of the twentieth century.

However, at the congress, no words were spoken about excessive grain procurement plans for communist rule in 1932-1933 years, which led to the terrible consequences of the Famine in Ukraine.

Key words: *food hygiene, the First All-Ukrainian sanitary-food congress, public food, quality of food products, food poisoning, food legislation.*

Харчування є одним із основних важелів, який створюючи гармонію організму людини і навколишнього середовища, сприяє, певним чином, здоров'ю та здатності організму протидіяти впливу несприятливих факторів. Рациональна організація харчування різних груп населення є фактором забезпечення здоров'я, підвищення працездатності людей, покращання генофонду людства. Порушення основних домінант харчування спричиняють цілу низку хвороб – від зниження імунного статусу організму до аліментарних захворювань. Отож безпека споживаних харчових продуктів була завжди актуальною. Особливо це було вкрай необхідно для українського населення у роки великої відбудови народного господарства 30-х років ХХ ст. Через це проблеми поліпшення харчування розглядалися на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді (1934 р.).

У сучасній історіографії діяльності Першого Всеукраїнського санітарно-харчового з'їзду присвячено обмаль праць. Зокрема, коротко згадано у працях науковців радянської доби П. Т. Петрова [5], Б. Л. Гордіна [2; 3] і О. О. Грандо [4], а також у сучасних – Я. Ганіткевича [1], Л. П. Товкун [7]. Таким чином, в українській історіографії відсутні ґрунтовні наукові розвідки щодо ґрунтового розгляду діяльності Першого Всеукраїнського санітарно-харчового з'їзду.

Метою дослідження є висвітлення проблем гігієни харчування на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді у 1934 р.

Методологія даного дослідження ґрунтується на сукупності принципів об'єктивності, історизму та системного аналізу фактів і подій. Використано методи теоретичного дослідження, історіографічного, джерелознавчого та термінологічного аналізу.

Перший Всеукраїнський санітарно-харчовий з'їзд відбувся 26-31 травня 1934 р. в Одесі. У роботі з'їзду взяло участь близько 350 делегатів не лише з України, а й із інших міст Радянського Союзу (Москва, Ленінград, Тбілісі, Ростов, Сімферополь, Новосибірськ та ін.) [7]. Основні завдання цього з'їзду полягали в опрацюванні заходів щодо створення високої санітарної культури на харчових підприємствах і випуску високоякісної харчової продукції для населення країни. З'їзд працював над такими основними питаннями: оздоровлення громадського харчування і харчової промисловості; профілактика харчових отруєнь; уніфікація хімічно-бактеріологічних досліджень харчових продуктів, а також уточнення і поліпшення методики цих досліджень; харчове законодавство [5, с. 49].

Зокрема, директор Всеукраїнського інституту харчування Б. Л. Гордін у своїй вступній доповіді «Проблеми гігієнізації громадського харчування» висвітлив розвиток громадського харчування в Україні у 1929-1934 рр. Ним відзначено як досягнення громадського харчування того часу, так і недоліки – харчові отруєння. Доповідач запропонував заходи щодо усунення вад громадського харчування. Вони полягали у максимальній високоякісній механізації виробничих процесів, організації кваліфікованого і регулярного санітарного нагляду, поліпшення лабораторного обслуговування, розширення лабораторної мережі і підвищення кваліфікації хімічно-бактеріологічних працівників. Б. Л. Гордін підкреслив, що одним із факторів підвищення якості їжі є перехід на систему півфабрикатів і на розкладки нетто [5, с. 49-50].

Санітарно-харчовий інспектор Донецької області Мара у своїй доповіді «Санітарний стан громадського харчування у вугільній промисловості і методи його оздоровлення» повідомила про організацію громадського харчування в Донбасі [5, с. 50].

Беліков із Одеського інституту харчування у своїй доповіді «Санітарний стан громадського харчування в соціалістичному секторі села, план і методи його оздоровлення» запропонував заходи щодо покращення громадського

харчування на селі. Доповідач також вказав на не правильну організацію зберігання великої кількості харчових продуктів, що призводить до швидкого їх псування.

Інженер Васильєв із Одеського холодильного інституту доповів про «Заходи по організації холодного зберігання в системі громадського харчування» [5, с. 50].

Професор Фурсов із Всеукраїнського інституту харчування проголосив вичерпну доповідь «Організація і методи санітарної пропаганди в громадському харчуванні», яка була актуальною на той час.

Доповідь наукового співробітника Ярошевської з Ленінградського інституту громадського харчування «Про санітарні принципи технологічного процесу оброблення півфабрикатів» була доповнена виступами співробітниками цього ж інституту Кізеветера і Азбелева. Ця доповідь, окрім санітарних принципів технологічного процесу оброблення півфабрикатів, висунула також санітарно-гігієнічні принципи: 1) зменшення часу перебування продукту в цеху до 2½ год., не відносячи сюди час, який йде на підготування продуктів; 2) зменшення до мінімуму часу перебування продукту у воді; 3) звільнення продукту від початкового забруднення у процесі його оброблення; 4) захищення відкритої поверхні продукту від вторинного забруднення; 5) забезпечення виробничого оточення від сприяння розвитку мікроорганізмів; 6) готування цеху і працівників для проведення кожного даного виробничого процесу [5, с. 50]. Ці принципи використовуються й нині у харчовій промисловості.

Позитивними результатами у роботі над півфабрикатами в експериментальних умовах і на практиці громадського харчування в Москві поділилася також В. Н. Рекстинь-Бабічева із Центрального інституту харчування.

На з'їзді також обговорювалися питання щодо планів і методів санітарного оздоровлення харчової промисловості. Так, науковець із Ленінградського інституту громадського харчування Аграновський у своєму

виступі поділився досвідом оздоровчої роботи у Ленінградській мережі громадського харчування. Зокрема, санітарно-харчова мережа Ленінграду провела жетонізацію (паспортизацію) всіх підприємств громадського харчування. Жетон отримувала лише та їдальня, котра мала право функціонувати влітку, а також робота і стан якої задовольняли певні вимоги: задовільне до санітарного погляду розташування виробництва; устаткування заготівних і допоміжних приміщень; забезпечення перевареною водою; забезпечення санітарним одягом; правильна організація санітарного контролю.

Професор цього ж інституту Смородинцева у доповіді «Про спроби оздоровлення підприємств безалкогольної промисловості» висвітлила окремі дослідження Ленінградського інституту громадського харчування, у результаті яких зменшився рівень бактеріальних забруднень продуктів даної промисловості.

У доповіді «Шляхи і методи санітарного оздоровлення харчової промисловості» доцента І. Я. Морейніса із Київського інституту харчування висвітлена програма санітарного оздоровлення і організації виробництва харчових продуктів. Автор визначив основні шляхи гігієнізації харчової промисловості: 1) санітарно-технічна реконструкція підприємств харчової промисловості; 2) максимальна механізація виробничих процесів; 3) раціональна організація виробничого процесу і організація санітарного режиму на виробництві; 4) оптимальна кондиційність сировини; 5) гігієнізація рецептури і технологічного процесу; 6) раціоналізація зберігання, тарування і перевозу харчових продуктів; 7) компетентний хімічно-бактеріологічний контроль; 8) правильна організація санітарно-харчового обслуговування; 9) санітарне виховання персоналу.

Доповненням до доповіді І. Я. Морейніса стали доповіді лікаря Агге із Маріупольської міжрайсанстанції і професора М. М. Костяміна з Одеського інституту харчування та ін. Зокрема, Агге широко описав санітарний стан рибної промисловості і запропонував цілком вичерпну програму її

оздоровлення. Також у цій доповіді автор надав дуже цінні, на той час, раціоналізаторські пропозиції щодо захисту риби від травмування під час транспортування і процесу засолу (здіймальні помости на судах і опускальні трапи для укладання риби в чани, а також транспортери для розвантаження).

Про проблеми розвитку хлібопекарської промисловості і її перехід від кустарної пекарні до хлібозаводу йшлося у доповіді Смолинського з «Союзпромхлебопечение» із Москви. У цій групі доповідей виступило багато представників господарських організацій, а також окремих підприємств харчової промисловості і виробничих лабораторій, які поділилися результатами оздоровчої роботи у різних галузях харчової промисловості [5, с. 50].

Із великою увагою учасники з'їзду заслухали доповіді про харчові отруєння. Зокрема, у доповіді професора Соловйова «Етіологія, епідеміологія і профілактика харчових отруєнь, що їх викликає паратифозна група бактерій і протеус» доведено токсикогенність протеуса. Автором обґрунтовано, що отруєння цієї групи викликаються м'ясом і м'ясними продуктами, рибою і рибними продуктами, стравами з цих продуктів, а також молоком. На думку доповідача профілактика такого роду отруєнь полягає у посиленому нагляді за удоем і установленні бактеріологічного контролю за м'ясом; в організації холодного зберігання швидкопсувних харчових продуктів; у нормалізації кулінарного оброблення риби і м'яса; у відмовленні влітку від цих продуктів, або в особливо старанному виготовленні страв із січеного м'яса і холодних страв; у боротьбі з комахами і гризунами; у дотриманні санітарного режиму на виробництві [5, с. 50].

Також цікавими були доповіді Ніколенко із Дніпропетровського санбакінституту і професора Бурова (Харків, ВІБЕС) про ботулізм. Так, професор Бурова ознайомила учасників з'їзду з даними про зараження харчових продуктів бацилами ботулізму і зазначила, що варіння руйнує токсин ботулінуса, але не руйнує його спор. Доповідачка наголосила на тому, що зварений продукт не можна зберігати, а потрібно спожити його в день

виготовлення, бо в деяких випадках уже на 2-4 день токсин знову утворюється. Проте експеримент із ікрою показав, що в ікрі токсинування не буває.

Далі професор Елін доповів про систему хімічно-бактеріологічного контролю в консервній, м'ясній і молочній промисловості. Окрім цих доповідей прослухані доповіді Лихачова із Центрального інституту харчування (Москва) про причини харчових отруєнь у 1933 р. у РСФРР, доповідь професора Мінервіна із Дніпропетровського санбакінституту про бруцельоз, доповідь професора Цинфельда із Одеського санбакінституту про практичні заходи у боротьбі з бруцельозом, доповідь Калюса із Києва про трихінельоз, доповідь професора Циганова із Одеського медичного інституту про етіологію і профілактику отруєнь хімічними отрутами, доповідь Ройзмана і Сосіна із Вінницького інституту сільської гігієни про отруєння грибами та ін. [5, с. 50].

Потім робота з'їзду здійснювалася секційно. У секціях опрацьовували питання лабораторного контролю і харчового законодавства.

Підводячи підсумки роботи, Перший Всеукраїнський санітарно-харчовий з'їзд затвердив важливі постанови, виконання яких покращили харчування населення країни у другій половині 30-х рр. XX ст.

Зокрема, щодо гігієнізації громадського харчування затверджені основні завдання до систем охорони здоров'я і громадського харчування. Зокрема, для того, щоб привести всі підприємства громадського харчування у промислових центрах до належного санітарного стану запропоновано здійснити такі заходи: налагодити 100 % водопостачання не лише холодною водою, а й гарячою; забезпечити вентиляцією і каналізацією всі види харчових підприємств; забезпечити всіх робітників підприємств громадського харчування не менше як двома комплектами спецодягу; озеленити всі підприємства громадського харчування; провести заходи щодо боротьби з мухами, тарганами, гризунами та іншими шкідниками; провести

повну імунізацію робітників підприємств громадського харчування проти черевного тифу [6, с. 46].

У зв'язку з тим, що будівництво деяких підприємств громадського харчування здійснювалося без попереднього погодження проектів і ділянок із санітарною інспекцією, а також вводилися в експлуатацію підприємства без відповідної санітарно-технічної бази (каналізація, водопостачання, вентиляція, холодильники, пропускники) з'їзд зобов'язав органи санітарної інспекції посилити попередній нагляд, при цьому категорично забороняти будувати і пускати в експлуатацію підприємства, що не відповідають основним санітарно-гігієнічним вимогам, притягуючи до карної відповідальності осіб, які порушували ці вимоги [6, с. 46].

Питання забезпечення якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції за допомогою холодильних пристроїв введено до тематики досліджень Українського науково-дослідного холодильного інституту в Одесі, а також долучено його до опрацювання проектів холодильних установок, до консультацій і участі в розгляді проектів споруд громадського харчування [6, с. 46].

Надаючи надзвичайної важливості механізованому устаткуванню як фактору санітарно-гігієнічної відповідності, з'їзд відмітив дуже низькі показники забезпеченості підприємств громадського харчування механізованим устаткуванням як із кількісного, так і з якісного погляду. У зв'язку з цим Наркомтяжпрому запропоновано звернути увагу на якість машин та інших предметів устаткування для підприємств громадського харчування, зокрема на потребу в реконструкції, відповідно до гігієнічних і технічних вимог, таких машин як картоплечистки, хліборізки, пасерувальні та посудомийні машини. А також дано пораду вивчати ефективність машин, які використовувалися у харчовій промисловості і застосовувати їх у системі громадського харчування. З'їздом також рекомендовано ввести в систему громадського харчування для кухонних столів стільниці з мармурової крихти [6, с. 47].

На той час система громадського харчування була незадовільно забезпечена столовим інвентарем, що негативно впливало на якість обслуговуванні споживачів, а якість посуду і столових наборів була настільки низька, що це позначалося на санітарному стані інвентарю. Тому з'їзд запропонував системі Наркомлегпрому вирішити питання про розширення виробництва столового посуду і наборів, а також організувати виготовлення інвентарю. Учасники з'їзду визнали за потрібне ввести бракераж посуду і столових наборів, які випускала промисловість на той час [6, с. 47].

Відмічаючи незадовільний стан миття посуду у мережі громадського харчування, з'їзд вважав за потрібне: 1) обов'язкове забезпечення гарячою водою всі підприємства громадського харчування; 2) організувати постійний контроль за температурою води і якістю миття; 3) максимально запровадити стерилізатори. У зв'язку з цим з'їздом відмічено запропонований Ярмоло-Ярмоленком проект стерилізатора, котрий радили ввести до системи громадського харчування і серійного випуску. Одночасно поставлено питання перед Всеукраїнським інститутом харчування про подальше опрацювання типів стерилізаторів і масове їх виготовлення [6, с. 47].

З'їздом відмічено потужну мережу науково-дослідних інститутів харчування, робота яких спрямовувалася на підведення наукового фундаменту під справу громадського харчування відповідно до найновіших досягнень науки в різноманітних галузях знань того часу. Ці інститути досягли певних успіхів у розробці норм і розкладок професійного і дитячого харчування; у дослідженні білка, вітамінів та інших питань фізіології і біохімії харчування; в опрацюванні санітарно-гігієнічних норм для підприємств громадського харчування; організації бракеражу; раціоналізації виготовлення і стандартизації різних страв; у винайденні додаткових харчових ресурсів.

Проте, не зважаючи на ці досягнення, з'їзд зауважив, що робота науково-дослідних інститутів здійснювалася надзвичайно повільно і вона ще

далеко не відповідала тим вимогам, які висували до науково-дослідної думки практичні працівники системи громадського харчування. Водночас відмічалось і про те, що недостатньо впроваджувалися результати досліджень інститутів харчування у практику роботи громадського харчування. У зв'язку з цим з'їзд вимагав від науково-дослідних інститутів харчування разом із поглибленим опрацюванням певних теоретичних проблем максимальної уваги до найактуальніших практичних питань громадського харчування: якість виготовлення їжі; обслуговування споживачів; технологічні, економічні та санітарно-гігієнічні норми щодо фабрик-заготівень; винайдення нових харчових ресурсів; раціональні методи приготування різних страв; зменшення кількості відходів і найраціональніші способи їх використання; організація виробничого лабораторного контролю і методичне керування проведенням його; опрацювати і прискорити випуск показників якості готової продукції і стандартів основних страв [6, с. 47].

Відмічаючи факти стихійного переходу від термосної системи постачання гарячої їжі на систему півфабрикатів без забезпечення матеріально-технічної бази, з'їзд вважав, що такий перехід необхідно здійснювати на основі місцевих особливостей підприємств. Водночас звернув особливу увагу на зберігання півфабрикатів, транспортування і на умови їх технологічного оброблення. З'їзд ухвалив виготовляти півфабрикати на спеціалізованих фабриках, які мають холодильне устаткування, допускаючи лише в надзвичайних випадках випуск півфабрикатів механізованими їдальнями, котрі мали пристосовані льодовні, транспорт і тару [6, с. 48].

На думку учасників з'їзду запровадження розкладок нетто була одним із найважливіших елементів для покращення гігієнічних показників їжі, боротьби з крадіжками, повноцінного використання сировини, зменшення відходів і правильного їх використання, зменшення браку готових виробів. Для поширення цієї системи на підприємствах громадського харчування

доручили Всеукраїнському інституту харчування організувати інструктаж і випуск відповідної літератури.

Для максимального забезпечення виробничим хіміко-бактеріологічним контролем підприємства громадського харчування з'їзд запропонував розширити мережу лабораторії для дрібних підприємств.

Відзначено ефективність введення паспортизації і категоризації підприємств громадського харчування в Харкові, Ленінграді та Маріуполі. За цим зразком запропоновано провести паспортизацію і категоризацію підприємств у промислових центрах України (Донбас, Дніпропетровськ, Київ, Одеса та ін.), доручивши інструктаж у проведенні цієї роботи Харківському й Одеському інститутам харчування.

Для максимального забезпечення санітарно-харчовими лікарями системи охорони здоров'я і громадського харчування з'їзд постановив: 1) просити Наркомздоров'я збільшити контингент прийому на харчові відділи санітарно-гігієнічних факультетів і розширити мережу курсів для піднесення кваліфікації і перекваліфікації лікарів; 2) намагатися, щоб до обслуговування їдалень допускати лікарів, які мають відповідну кваліфікацію; 3) вважаючи на те, що система громадського харчування не мала достатнього числа лікарів, порушили перед Наркомздоров'я питання про виділення певних кадрів лікарів із числа студентів, які закінчували санітарно-гігієнічні інститути.

Для розвитку мережі хімічно-бактеріологічних лабораторій у системі громадського харчування необхідно організувати широку підготовку і перепідготовку лабораторних працівників, звернувши особливу увагу на підготовку працівників лабораторної справи. Запропонували організувати на базі інституту однорічні курси для підготовки технічних лаборантів як для хімічних, так і для бактеріологічних аналізів.

Відмічаючи надзвичайно обмежену кількість кваліфікованих кухарів і низьку якість підготовки нових кадрів, особливо у сільському секторі, зауважено на максимальне підвищення якості навчання у ФЗШ, технікумах

та інститутах інженерів громадського харчування, а також про організацію у Харкові інституту удосконалення кухарів на базі Всеукраїнського інституту харчування.

Із метою ліквідації санітарної неграмотності серед працівників громадського харчування доручили інститутам харчування організувати у найкоротший термін видання наукової і популярної літератури, організувати масові виробничо-технічні конференції, лекції та доповіді на науково-технічні теми, виробничі кабінети, постійні виставки і музеї, забезпечити розвиток масового технічного навчання.

Щодо санітарного оздоровлення харчової промисловості Перший Всеукраїнський санітарно харчовий з'їзд відмітив початок виробництва харчових продуктів за допомогою машин у 33-х галузях харчової промисловості країни. Водночас зауважено на розриві між темпами індустріалізації і технічного оснащення підприємств харчової промисловості, відсталості санітарної культури на деяких із них, особливо у рибній, плодоконсервній, м'ясній і молочній, що спричиняло зниження якості харчової продукції [6, с. 49].

Учасниками з'їзду затверджені заходи щодо покращення санітарного стану підприємств харчової промисловості та виробництва харчових продуктів: 1) санітарно-технічна реконструкція підприємств; 2) максимальна механізація виробничих процесів; 3) раціональна санітарна організація виробничих процесів і санітарний режим на виробництві; 4) оптимальна кондиційність перероблюваної сировини; 5) раціональна організація тарування через використання якісної фасувальної і пакувальної тари, а також створення санітарних умов зберігання і транспортування харчових продуктів; 6) організація хімічно-бактеріологічного контролю за харчовою продукцією на всіх етапах її виробництва; 7) практичне виконання працівниками виробництва правил особистої гігієни і санітарно-технічного мінімуму.

З'їздом ухвалені основні елементи санітарної організації виробничих процесів на підприємствах харчової промисловості: 1) організація правильного взаємозв'язку між виробничими процесами, починаючи з надходження сировини і закінчуючи випуском готової продукції; 2) максимальне скорочення виробничих процесів в часі і просторі; 3) наявність усіх потрібних ланок оброблення харчового продукту (миття, чищення, різання, консервування, контроль), що забезпечує випуск якісної продукції; 4) механізація передачі харчової продукції від агрегату до агрегату, не допускаючи прориву конвеєрного ланцюга; 5) ізолюваність і замкненість проходження харчового продукту у виробничому потоці; 6) виконання виробничих процесів лише у відповідно призначених і устаткованих приміщеннях, не допускаючи концентрації кількох різних за характером виробничих процесів в одному приміщенні; 7) відповідальність за санітарний стан кожної ланки окремо; 8) суворий режим виконання виробничих процесів, утримання будівлі, виробничих приміщень і устаткування, особистої гігієни персоналу, транспорту і зберігання харчових продуктів; 9) впровадження самописних приладів для об'єктивного контролю за процесами виробництва.

Також затверджено основні вимоги щодо санітарного режиму на виробництві: «1) строга організація генерального і поточного прибирання, що виконують спеціальні постійні притиральні бригади з прикріпленням прибиральників до певних об'єктів (підлоги, стіни, вікна, меблі), котрі є у розпорядженні начальника цеху; 2) систематична дератизація, дезінсекція і дезінфекція приміщень і устаткування; 3) нормальне санітарне оброблення персоналу з точним додержанням правил особистої гігієни; 4) наявність завжди чистого стандартного спецодягу і взуття; 5) сувора санітарна дисципліна, висока санітарна культура працівників, які знають і виконують диференційований санітарний мінімум свого виробничого процесу, свого робочого місця, свого механізму» [4, с. 49]. У зв'язку з цим з'їздом доручено

інститутам харчування в найкоротший термін розробити інструкції дезинсекції, дезинфекції на харчових підприємствах.

З'їздом також наголошено на потребу різкого посилення санітарного нагляду державною санітарною інспекцією за підприємствами, котрі постачають харчовій промисловості сировину, насамперед м'ясній, рибній, плодоконсервній.

У зв'язку з незадовільним будівництвом, капітальним переустаткуванням і реконструкцією харчових підприємств, з'їзд постановив, що без попереднього розгляду і затвердження санітарно-технічною радою відповідних проектів забороняти будівництво, капітальне переустаткування і реконструкцію будь якого підприємства харчової промисловості. Відкриття і експлуатація підприємств харчової промисловості можуть бути допущені з санкції державного санітарного нагляду за умови відповідності цього підприємства установленим санітарним вимогам до підприємств харчової промисловості. Тому з'їзд запропонував опрацювати й узаконити єдині загальносоюзні нормативи санітарних вимог до проектування і будівництва харчових підприємств [6, с. 49].

Відмічаючи, що корінне санітарне поліпшення відсталих ще з санітарно-технічного погляду галузей харчової промисловості потребує великих капіталовкладень і часу на санітарну їх реконструкцію, а також великого числа спеціалістів, з'їзд постановив за потрібне в кожній галузі харчової промисловості негайно намітити конкретний план санітарно-оздоровчих заходів невідкладного характеру, які необхідно реалізувати у 1934 р., і окремо скласти план подальших санітарно-оздоровчих заходів, спрямованих на повне корінне санітарне оздоровлення цих підприємств, які необхідно реалізувати найближчими роками. З'їзд намітив таку програму мінімуму санітарно-оздоровчих заходів:

– у рибній промисловості: 1) забезпечити основні елементи санітарного упорядкування (огороження промислів, спорядження ретирад, вивіз відпрацьованих розсолів, забезпечення промислів якісною водою);

2) відремонтувати виробничі приміщення і ліквідувати оброблення і соління риби надворі; 3) замінити на основній масі промислів дерев'яні чани цементованими і цілком провести цю заміну до 1935 р; 4) забезпечити промисел критими приміщеннями для зберігання солі; 5) влаштувати на всіх промислах льодовні і забезпечити весняний улов 1935 р. якісним льодом; 6) встановити на всіх промислах обов'язкове миття, шпарення, а також дезинфекцію тари; 7) ліквідувати на всіх промислах зберігання і транспортування риби насипом, забезпечивши потрібну кількість тари і транспортних засобів через інтенсивну моторизацію суден; 8) встановити на всіх промислах дезинфекцію тоннажу, що перевозить рибу; 9) організувати на 6 основних промислах Чорноморського побережжя 6 хіміко-бактеріологічних лабораторій (Одеса, Тентра, Херсон, Маріуполь, Бердянськ, Геніченськ) [6; с. 50];

– у консервній промисловості: 1) цілком заасфальтувати виробничі ділянки дворів консервних заводів. Відремонтувати виробничі приміщення і забезпечити консервні заводи достатньою кількістю холодної і гарячої води і пари. Виділити автоклавні цехи в окремі приміщення; 2) забезпечити консервні заводи всім потрібним санітарно-технічним устаткуванням для оброблення персоналу (пропускник, дезкамера, умивальники, рушники, мило в цехах тощо); 3) забезпечити потрібні криті приміщення і ділянки для зберігання сировини не допускаючи, щоб вона бруднилася і псувалася; 4) забезпечити промивання сировини у проточній воді; 5) організувати механічну подачу тузлуку, забезпечити часту його зміну; 6) рекомендувати організацію транспортерів для подачі сировини; 7) скоротити до мінімуму виробничі процеси проходження сировини і півфабрикатів у часі і просторі, щоб запобігти бактеріальному забрудненню харчових продуктів і зменшенню їх поживної цінності; 8) встановити на виробництві точки, лабільніші до механічного забруднення і зараження мікробами, котрі потрібно систематично бактеріологічно досліджувати і знешкоджувати; 9) забезпечити 100 % перевірку порожніх бляшанок на герметичність, часткову перевірку

після закупорювання і чітку паспортизацію автоклавів; 10) чітко дотримуватися встановленого санітарного режиму на всіх підприємствах консервної промисловості і встановлених режимів стерилізації; 11) забезпечити консервні заводи потрібною площею термостатних приміщень, щоб організувати термосне витримання консервів відповідно до інструкції Наркомздорів'я РСФРР і Наркомпостачання СРСР від 26 квітня 1934 р. [6; с. 50];

– у м'ясопереробній промисловості: 1) провести в основному заходи, що стосуються консервної промисловості; 2) м'ясокомбінати і великі бойні, де відсутнє технічне устаткування для вертикального забою і розбирання туш, забезпечити цементованими ділянками, на яких і потрібно розбирати туші, щоб запобігати їх забрудненню; 3) виділити на всіх м'ясокомбінатах відділи для вимушеного забою худоби (санітарні бойні); 4) звернути увагу на санітарне оздоровлення дрібних боєнь, особливо на забезпечення їх якісною водою, виділення окремих приміщень для оброблення й очищення шлунків і кишок, а також встановлення суворого санітарного режиму [6; с. 50];

– у хлібопекарстві: 1) звернути надзвичайну увагу те, що необхідно усі експедиції для хліба забезпечити вентиляцією і систематично провітрювати їх, а також забезпечити належною кількістю етажерок і полиць для хліба з розрахунком на зберігання запасу хліба не менш як 12-годинної продуктивності підприємств; 2) транспорт для хліба має бути спеціалізований і убезпечувати хліб від запилення і забруднення. В усіх великих промислових центрах має бути спеціально пристосований автотранспорт для хліба, а в малих пунктах перевіз хліба має бути забезпечений спеціалізованим гужовим транспортом (закритими фургонами); 3) відмічаючи, що на хлібозаводи разом із борошном потрапляють хлібні й борошняні шкідники, котрі систематично інфікують підприємства і зводять на нівець усі результати боротьби з ними, з'їзд запропонував організувати періодичну дезінсекцію млинів і мішкової тари, не допускаючи її нам лин без попередньої дезінфекції; 4) з'їзд рекомендував відмовитися від вживання

хлібного браку для випікання у моченому вигляді, а використовувати брак у вигляді хлібного порошку [6; с. 50].

З'їзд рекомендував широко застосовувати досвід Ленінградського інституту харчування щодо знешкодження хлорованою водою посуду і виробничого устаткування.

Доручили Всеукраїнському інституту харчування спільно з Наркомпостачанням УСРР та обласними відділами охорони здоров'я «за три місяці організувати програму корінного санітарного поліпшення роботи кожної галузі промисловості окремо, насамперед м'ясної, рибної, консервної, плодогоронинної, молочної, жирової, цукрової, кондитерської і шумувальної, з залученням до цієї роботи керівних працівників харчової промисловості» [6; с. 50].

Підкреслюючи надзвичайно важливе значення санітарного оздоровлення малих підприємств харчової промисловості і товаропровідної мережі, з'їзд пропонував активно взятися за санітарне оздоровлення цих підприємств і спільно з місцевими господарськими організаціями на основі чітких планів санітарно-оздоровчих заходів добитися у найкоротший термін різкого покращення їх санітарного стану. З'їзд також підкреслив потребу різкого посилення державного санітарного нагляду за санітарним станом цих підприємств.

Відмічаючи позитивний досвід роботи санітарних сестер на підприємствах громадського харчування щодо піднесення санітарної культури і прищепленню санітарних навичок робітникам, з'їзд запропонував за доцільне створити інститут санітарних сестер на підприємствах харчової промисловості, котрі за дорученням лікарів підприємств повинні запроваджувати санітарні навички, санітарний режим у роботу кожного цеху, кожного робочого місця окремо.

Зважаючи на те, що для виробництва і зберігання харчових продуктів потрібні певні умови температури і вологості повітря, вважали за бажане поступове запровадження системи кондиціонування повітря на

підприємствах харчової промисловості, передусім у хлібопекарнях, у камерах зберігання харчових продуктів, у кондитерській і консервній промисловостях.

Запропоновано далі розвивати на всіх підприємствах харчової промисловості планову систематичну роботу щодо ліквідації санітарно-гігієнічної неграмотності серед працівників за установленими стандартними програмами, диференціювавши їх для кожної галузі промисловості окремо, щоб забезпечити опанування працівниками санітарно-гігієнічного мінімуму свого виробничого місця, виробничого процесу, разом із нагальними санітарними вимогами виробництва[6; с. 51].

Відзначаючи велику кількість проблемних питань у галузі санітарного оздоровлення харчової промисловості і гігієнізації виробництва харчових продуктів (максимальне збереження біологічних властивостей сировини, гігієнізація рецептури і технологічних процесів, мікробіологічне обґрунтування санітарно-гігієнічних заходів, фізіологічна межа наявності солей важких металів у харчових продуктах, консервантів, режим стерилізації) інститутам харчування висунули пропозицію негайно розгорнути велику роботу у цій галузі. Також запропонували в цих інститутах організувати сектори харчової промисловості з хімічними, мікробіологічними і токсикологічними лабораторіями [6; с. 51].

Відзначаючи кількісну недостатність санітарно-харчової організації як лікарів, так і лабораторних працівників, з'їзд пропонував розгорнути посолену підготовку кадрів: 1) організувати доцентури з харчової промисловості і громадського харчування на всіх факультетах медінститутів; 2) збільшити кадри харчової організації через перекваліфікацію лікарів інших спеціальностей; 3) збільшити на санітарно-гігієнічних факультетах число студентів санітарно-харчового ухилу; 4) забезпечити щорічне підвищення кваліфікації не менш як 20 % наявних лікарських і лабораторних кадрів; 5) систематично надавати індивідуальні наукові відрядження для санітарно-харчових працівників; 6) організувати обов'язковий санітарний практикум

лікарів на великих харчових підприємствах і в санітарно-бактеріологічних лабораторіях[6; с. 51].

З'їзд рекомендував організувати на великих харчових підприємствах постійні санітарно-технічні виставки, а при інститутах харчування санітарно-гігієнічні музеї.

З'їзд висунув пропозицію встановити графік загальних для всього харчового підприємства вихідних днів, для проведення в ці дні генерального прибирання всього підприємства й устаткування, котре не завжди можна поєднати з безперервною роботою підприємства.

З'їзд запропонував провести паспортизацію всієї харчової промисловості і доручив Центральному і Всеукраїнському інститутам харчування опрацювати типи картотек підприємств, а також форми обліку роботи харчової організації.

З'їзд запропонував здійснити роботу щодо подальшої гігієнізації харчування в Червоній армії, шляхом посилення контролю за продуктами, призначеними для військових частин, активізацією роботи санітарно-харчової організації і науково-дослідних інститутів харчування з обслуговування Червоної армії в галузі гігієнізації харчування (лабораторна і консультаційна допомога).

З'їзд вважав, що величезну роботу санітарного оздоровлення харчової промисловості можливо здійснити лише завдяки спільній роботі усіх санітарно-харчових організацій, до якого б відомства вони не належали, а також господарською організацією під керівництвом органів охорони здоров'я [6; с. 51].

Великою проблемою на той час були харчові інфекції та інтоксикації і заходи боротьби з ними. Це питання було мало вивчено у науковій літературі, не достатньо висвітлювалося як у вишах і технікумах, так і на спеціальних курсах із вдосконалення лікарів. Тому з'їзд окреслив такі напрями щодо боротьби з харчовими інфекціями та інтоксикаціями: «1) рішуче поліпшення санітарно-гігієнічного стану харчових підприємств на

всіх етапах виробництва від сировини до готової продукції; 2) встановлення пильного хімічно-бактеріологічного контролю; 3) проведення профілактичних заходів у торгівельній мережі; 4) поглиблене вивчення харчових інфекцій та інтоксикацій і методів боротьби з ними; 5) привернути увагу громадськості до заходів профілактики харчових отруєнь та інфекцій; 6) поширення серед населення інформації про суть індивідуальної і громадської профілактики у боротьбі з харчовими інфекціями та інтоксикаціями» [6, с. 51].

Щодо боротьби з ботулізмом з'їзд запропонував такі заходи: «1) широко проводити мікробіологічний контроль консервів на присутність у них бацил ботулінуса для того, щоб партії, де такі бацили були знайдені, вилучали з використання незалежно від того, чи виявлено лише спори токсикогенного штаму чи також токсин; 2) здійснювати мікробіологічні дослідження на присутність бацил ботулінуса на ковбасних і рибних підприємствах, вилучаючи із використання партії з позитивними пробами; 3) розширити виробництво антиботулінічних сироваток як антитоксичних, так і аглютинуючих і преципітуючих, забезпечивши ними всі периферичні лікувальні заклади і лабораторії; 4) науково-дослідним інститутам Наркомздоров'я спільно з інститутом консервної промисловості поглиблено опрацювати питання про поширення бацил ботулінуса, типаж і установа найточніших і найшвидших діагностичних методів; 5) вжити заходів: а) до ранньої госпіталізації підозрілих на захворювання ботулізмом і до раннього вживання антиботулінічних сироваток, б) до повної і вчасної реєстрації та вивчення кожного захворювання і вибуху; 6) з'їзд вважає за потрібне організувати всесоюзну комісію по вивченню ботулінуса з тим, щоб вивчити в нашому Союзі поширення, типаж і епідеміологію ботулізму» [6, с. 51].

Із приводу низки кишково-тифозної групи з'їзд запропонував: налагодити пильний санітарно-ветеринарний і мікробіологічний контроль на бойнях, організувавши для цього густу мережу ветеринарно-бактеріологічних лабораторій; чітко регламентувати використання м'яса

вимушеного забою і умовної придатності; провести широку боротьбу з гризунами на бойні і харчових підприємствах, заборонивши в місцях зберігання, заготівлі і продажу харчових продуктів бактеріологічні методи боротьби з гризунами; здійснювати боротьбу з бацилоносіями на підприємствах, зосереджуючи увагу на найуразливішій групі – реконвалесцентах; із метою профілактики звернути увагу на місця зберігання м'ясної і рибної сировини у холодильниках, базах, у складах і їдальнях із визначенням температури і строків зберігання; звернути особливу увагу на роздільне оброблення сировини на готових продуктах у їдальнях і привернути увагу ветеринарного і медичного персоналу і санітарного нагляду до процесів виготовлення (вимочування тощо); встановити строки зберігання готових страв у літню пору; посилити санітарний нагляд за молочними виробами і холодними закусками; посилити боротьбу з мухами на харчових підприємствах [6, с. 52].

З'їзд констатував недостатню увагу щодо питань бруцельозу на території СРСР. Тогочасні дані містили інформацію щодо наявності вогнищ бруцельозу у людини, джерелом яких є велика і дрібна рогата худоба. Тому з'їзд запропонував провести облік і обов'язкову реєстрацію бруцельозних захворювань. Зауважив на необхідне вивчення питання про можливу епідеміологічну роль маслоробних і сироварних заводів і їх продукції, особливо звертаючи увагу на проведення заходів щодо відходів молочного виробництва (віянка і сироватка). Інститутам харчування вказали на вивчення питання про роль молочних продуктів і виготовлення їх із знеплідненого молока. Всі роботи щодо боротьби з бруцельозом мали вести органи охорони здоров'я спільно з ветеринарним наглядом на основі інструкції, опублікованою Всесоюзнаю бруцельозною нарадою [6, с. 52].

Щодо боротьби з трихінельозом з'їзд запропонував видати наказ НКОЗУ про те, що лікарі повинні обов'язково повідомляти за про всі випадки трихінельозу для їх епідеміологічного опрацювання, а також вивчення і реєстрації в районному, обласному і республіканському масштабах. Також

запропоновано здійснювати трихіноскопію на підприємствах харчової промисловості: харчових базах, у їдальнях, буфетах, крамницях і ятках, а також для торгівлі допускати тільки такі продукти свинини, ведмежатини і м'яса дикого кабана, котрі були трихіноскопійовані. Водночас дано пораду удосконалити санітарне законодавство у тій частині, що стосується боротьби з трихінельозом в УСРР і посилити науково-дослідну роботу над трихінельозом [6, с. 52].

Стосовно боротьби з отруєннями грибами з'їзд запропонував установити чіткий асортимент грибів, які підлягають заготівлі, а також вимог до сировини і продуктів; визначити асортимент грибів, які можна продавати на ринку свіжими. Також для санітарної просвіти організувати для вчителів короткочасні курси про їстівні й отруйні гриби. Розширити в програмах медінститутів розділи про їстівні й отруйні гриби і ввести у програми медичних і фармацевтичних інститутів курс мікології. Видати популярні визначники їстівних і отруйних грибів із кольоровими таблицями. Посилити науково-дослідну роботу над вивченням грибів і прискорити видання повного визначення їстівних і отруйних грибів із атласом, складеним Вінницьким науково-дослідним інститутом сільської гігієни.

Із приводу боротьби з хімічними отруєннями, з'їзд запропонував посилити санітарний нагляд і розробити заходи боротьби і профілактики проти хімічних отруєнь, які використовувалися для боротьби з гризунами; видати підручник про гострі шлунково-кишкові інфекції та інтоксикації [6, с. 52].

Відмічаючи ініціативу Одеського інституту харчування і Одеської міської санітарної станції у створенні єдиної форми якісних посвідчень харчових продуктів (сертифікатів), з'їзд зауважив, що запропонований проект потребував певних доповнень і змін [6, с. 53]. Нині такі сертифікати є обов'язковими не лише для харчових продуктів, а й для усіх товарів.

Закриваючи роботу з'їзду, заступник наркома охорони здоров'я, професор Хармандар'ян наголосив на тому, що Перший Всеукраїнський

санітарно-харчовий з'їзд мав велике значення для подальшої санітарно-харчової організації не лише України, а й усіх радянських республік щодо оздоровлення харчових підприємств [6, с. 51]. Водночас необхідно зауважити, що на з'їзді жодного слова не сказано про надмірні плани хлібозаготівлі комуністичної влади у 1932-1933 рр., які призвели до жахливих наслідків голодомору в Україні.

Отже, Перший Всеукраїнський санітарно-харчовий з'їзд у 1934 р. в Одесі розглянув основні проблеми гігієни харчування того часу, запропонував заходи щодо створення високої санітарної культури на харчових підприємствах і випуску високоякісної харчової продукції для населення країни. Зокрема, опрацьовано такі основні питання: оздоровлення громадського харчування і харчової промисловості; профілактика харчових отруєнь; уніфікація хімічно-бактеріологічних досліджень харчових продуктів, а також уточнення і поліпшення методики цих досліджень; харчове законодавство.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Ганіткевич Я. Історія української медицини в датах та іменах. Львів, 2004. С. 162.
2. Гордін Б. Л. Розвиток гігієни харчування в УРСР // Досягнення охорони здоров'я в Українській РСР / Під ред. Л.П. Шупика. Київ: Державне медичне видавництво УРСР, 1958. С. 554–577.
3. Гордин Б. Л. Пути развития гигиены питания в УССР за 40 лет // Вопросы питания. 1957. № 6. С. 4.
4. Грандо А. А. Развитие гигиены в Украинской ССР. Київ: Здоров'я, 1975. 198 с.
5. Петров П. Т. Перший Всеукраїнський санітарно-харчовий з'їзд // Проблеми харчування. 1934. № 4. С. 48-51.
6. Постанови Першого Всеукраїнського санітарно-харчового з'їзду (Одеса) // Проблеми харчування. 1934. № 5. С. 46-58.
7. Товкун Л. Народи і з'їзди санітарно-харчових лікарів у 20-30-х рр. ХХ ст. та їх внесок у розвиток гігієни харчування в Україні // Переяславський літопис. Переяслав-Хмельницький, 2015. Вип. 8. С. 125–136.

REFERECES

1. Hanitkevych Ya. (2004). *Istoriia ukrainskoi medytsyny v datakh ta imenakh* [History of Ukrainian medicine in dates and names]. Lviv [in Ukrainian].

2. Hordin B. L. (1958). Rozvytok hihiieny kharchuvannia v URSR [Development of food hygiene in the Ukrainian SSR]. *Dosiahnennia okhorony zdorov'ia v Ukrainiskii RSR – Achievements of health care in the Ukrainian SSR* Kyiv: Derzhavne medychno vydavnytstvo URSR [in Ukrainian].
3. Gordin B. L. Puti razvitiya gigieny pitaniya v USSR za 40 let [Ways of development of food hygiene in the USSR for 40 years]. *Voprosy pitaniya – Nutrition issues*. 6, 4. [in Russian].
4. Grando A. A. (1975). *Razvitie gigieny v Ukrainiskoy SSR [Development of hygiene in the Ukrainian SSR]*. Kyiv: Zdorov'ia [in Russian].
5. Petrov P. T. (1934). Pershyi Vseukrainskyi sanitarno-kharchovyi z'izd [The First All-Ukrainian Sanitary Food Congress]. *Problemy kharchuvannia – Problems of food*. 4, 48–51. [in Ukrainian].
6. Postanovy Pershoho Vseukrainskoho sanitarno-kharchovoho z'izdu (Odesa) (1934). [Resolution of the First All-Ukrainian Sanitary and Food Congress (Odesa)]. *Problemy kharchuvannia – Problems of food*. 5, 46–58. [in Ukrainian].
7. Tovkun L. (2015). Narady i z'izdy sanitarno-kharchovykh likariv u 20-30-kh rr. XX st. ta yikh vnesok u rozvytok hihiieny kharchuvannia v Ukraini [Meetings and congresses of sanitary-food doctors in the 20-30's of the twentieth century and their contribution to the development of food hygiene in Ukraine]. *Pereiaslavskyi litopys – Pereiaslav chronicle*. 8, 125–136. [in Ukrainian].