

DARIUSZ JAROSZ
Instytut Historii
Polskiej Akademii Nauk
ORCID: 0000-0002-7882-8532

DOI: 10.4467/12311960MN.24.003.19691

Państwowy Zakład Higieny o żywności i odżywianiu w Polsce w latach 1945–1970

**State Hygiene Institute on Food and Nutrition in Poland
1945–1970**

Summary

Surveys of basic foodstuffs (meat and meat products, milk and milk products, flour and bread) carried out by the State Institute of Hygiene between 1945 and 1970 indicate that their hygienic and sanitary condition raised many concerns. The most serious effect of this neglect in this respect was numerous epidemics and food poisoning, which affected up to several hundred people at a time. In its study of the nutrition of the Polish population, the PZH focused primarily on pupils of rural primary schools and adolescents using school dormitories. Their diets were chaotic and monotonous, often lacking such important ingredients as raw fruit and vegetables and wholesome protein. Their menus were dominated by cabbage and potatoes, often eaten several times a day, although in different forms.

Słowa kluczowe: Państwowy Zakład Higieny, żywność, odżywienie się, epidemie, zatrucia pokarmowe

Keywords: State Hygiene Institute, food, nutrition, epidemics, food poisoning

Badania nad historią higieny i brudu w Polsce lat 1945–1989 jak dotychczas cieszą się umiarkowanym, ale jednak coraz większym zainteresowaniem historyków i przedstawicieli innych nauk humanistycznych i społecznych. Wzrosło ono za sprawą grona badaczy, którzy dostrzegli w nich interesujące pole do naukowych dociekań. Ich

efektem są z jednej strony przyczynki, pisane na marginesie innych badań, jak też próby niewielkich póki co syntez, które mają ambicje zarysowania dynamiki analizowanych zjawisk, z drugiej zaś głębokie studia, oparte o dotychczas mało lub w ogóle nieeksplorowaną bazę archiwalną¹.

W dotychczasowych analizach nie wykorzystywano materiałów wytworzonych przez instytucję, dla której kwestie higieny były najważniejszym przedmiotem zainteresowania – tzn. Państwowy Zakład Higieny (PZH).

Powstał on jako Państwowy Zakład Epidemiologiczny w 1918 r. Po reorganizacji, na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia Publicznego z 5 kwietnia 1919 r., został przemianowany na Państwowy Centralny Zakład Epidemiologiczny. Zmiana nazwy na PZH nastąpiła na mocy rozporządzenia z dnia 7 września 1923 r.² Zgodnie z rozporządzeniem prezydenta z 10 czerwca 1927 r. miał on za zadanie m.in. prowadzenie badań naukowych w zakresie higieny publicznej, wyrób surowic, szczepionek i produktów biologicznych w celach zapobiegawczych i leczniczych, szkolenie personelu zatrudnionego w służbie zdrowia, w tym również pomocniczego personelu lekarskiego³. W II Rzeczypospolitej powołano do życia 13 filii PZH (w 1939 r. filię w Gdyni przekształcono na Instytut Medycyny Morskiej i Tropikalnej)⁴.

W latach okupacji niemieckiej PZH stał się filią hamburskiego Bernhard-Nocht-Institut für Tropenmedizin. Część personelu żydowskiego pochodzenia znalazła się w getcie i zginęła. Wielu pracowników angażowało się w działalność konspiracyjną (w tym w tajne naucza-

¹ Zob. m.in.: E. Szpak, „Twoje zdrowie w twoich rękach” – zdrowie, higiena i warunki życia w PRL, [w:] M. Kruszyński, T. Osiński (red.), *Szkice o codzienności PRL*, Instytut Pamięci Narodowej, Lublin 2016 s. 147–166; eadem, *Warunki sanitarne w powojennej Polsce. Zarys problemów i dynamiki zmian (1945–1970)*, „Polska 1944/45–1989. Studia i materiały” 2014, t. 12, s. 277–300; eadem, *Epidemie chorób zakaźnych w powojennej Polsce jako problem społeczny*, [w:] T. Głowiński i E. Kościk (red.), *Od powietrza, głodu, ognia i wojny... Klęski elementarne na przestrzeni wieków*, GAJT 1991, Wrocław 2013, s. 297–308; P. Perkowski, „Bрудna melina” i życie społeczne PRL, „Studia Historica Gedanensia” 2010, t. I, s. 145–154; M. Paciorek, *Lekarz na prowincji w okresie PRL-u problemy i troski środowiska lekarskiego lat 50. i 60. XX wieku*, [w:] W. Korpalska, W. Ślusarczyk, G. Frischke (red.), *Czystość i brud. Higiena za żelazną kurtyną 1945–1989/1991*, Lublin 2021, s. 141–160.

² Archiwum Akt Nowych (dalej: AAN), Inwentarz nr 2283, Państwowy Zakład Higieny. Rys historyczny (wstęp do inwentarza), k. 1–2.

³ Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z 10 czerwca 1927 r. o Państwowym Zakładzie Higieny, Dz.U. nr 54, poz. 477.

⁴ AAN, Inwentarz..., k. 1.

nie), a w okresie powstania warszawskiego znalazło się w składzie powstańczych służb sanitarnych⁵.

Po wojnie z powodu zniszczeń wojennych PZH wznowił swą działalność tymczasowo w Łodzi w lutym 1945 r., by następnie (w 1946 r.) powrócić do swej siedziby na ul. Chocimskiej w Warszawie. W okresie późniejszym Zakład ulegał przekształceniom. Wiele jednostek organizacyjnych usamodzielniało się, tworząc odrębne instytucje. Zmieniało się również jego usytuowanie względem struktur resortu zdrowia⁶.

Wśród tych zmian za szczególnie ważne z punktu widzenia podjętych rozważań należy uznać połączenie w 1952 r. filii PZH i oddziałów sanitarno-epidemiologicznych Wydziałów Zdrowia w stacje sanitarno-epidemiologiczne, których zadaniem było sprawowanie bieżącego nadzoru nad stanem sanitarnym kraju i prowadzenie odpowiednich działań w tym zakresie. PZH utracił nadzór merytoryczny nad nimi.

Na mocy instrukcji Ministerstwa Zdrowia i Opieki Społecznej nr 15/54 z 3 maja 1954 r. został przywrócony nadzór PZH nad stacjami w zakresie epidemiologii, mikrobiologii, oświaty, statystyki sanitarnej i higieny⁷.

Zmiany organizacyjne wpływały na profil działalności PZH. Jej ważnym fragmentem były kwestie związane ze stanem żywności i odżywiania w powojennej Polsce.

I to właśnie one stanowią temat niniejszego studium. Podstawowe pytanie badawcze, na jakie próbuje ono odpowiedzieć, dotyczy obrazu tej problematyki w świetle analizy materiałów pisanych, wytworzonych przez struktury Zakładu. Szczególna uwaga została skupiona na problematyce jakości żywności pod względem higieniczno-sanitarnym i czynników na nią wpływających oraz na wynikach badań dotyczących sposobów odżywiania się różnych grup społecznych.

Jaka jest podstawa źródłowa poczynionych ustaleń? Kwerendą objęte zostały dokumenty przechowywane zarówno w Archiwum Akt Nowych (AAN), tj. zespół akt PZH, jak i w bibliotece Zakładu⁸. To tam udało się odnaleźć stosunkowo najwięcej interesujących informacji dotyczących problemów higieniczno-sanitarnych związanych z żywnością.

Podjęte rozważania obejmują chronologicznie okres 1945–1970. Cezura początkowa jest oczywista (początek powojennej działalności

⁵ A. Zieliński, *Zarys historii Narodowego Instytutu Zdrowia – Państwowego Zakładu Higieny*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 2018, nr 69 (Suplement), s. 13–15.

⁶ Ibidem.

⁷ AAN, Inwentarz..., k. 2.

⁸ Próba kwerendy akt Archiwum Zakładowego PZH z lat 1945–1970 pod tym kątem nie przyniosła satysfakcjonujących efektów.

PZH). Przyjęcie cezury końcowej wynika ze stanu zachowania akt. Mają one zwykle charakter sprawozdawczy. Ich użyteczność z punktu widzenia podjętych badań jest zróżnicowana. Wiele informacji można odnaleźć w sprawozdaniach rocznych PZH. Są one szczególnie interesujące dla wczesnego okresu funkcjonowania Zakładu w latach 1945–1951. Od 1952 r. stają się one bardzo lakoniczne, stąd ich wartość z punktu widzenia celów tego studium jest dużo mniejsza. Na szczęście jednak w tym okresie wiele istotnych informacji można odnaleźć w zachowanej sprawozdawczości Zakładów: *Badania Żywności i Przedmiotów Użytku*⁹ oraz – w mniejszym stopniu – *Higieny Żywnienia PZH*¹⁰. Udało się również dokonać analizy materiałów innego rodzaju, w tym m.in. opracowań przygotowanych przez pracowników PZH, a dotyczących żywności i żywienia, opublikowanych w wychodzących od 1950 r. „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny”¹¹. Duża ich

⁹ Najważniejsze informacje o genezie i rozwoju tego Zakładu – zob. *XX-lecie Polski Ludowej. Prace i osiągnięcia w dziedzinie higieny*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1964, t. XV, nr 4, s. 337–347.

¹⁰ To, że tylko w niewielkim stopniu udało się ustalić podstawowe fakty dotyczące działalności Zakładu Higieny Żywnienia PZH, wynikać może z tego, że 1 lipca 1963 r. rozpoczął działalność Instytut Żywności i Żywnienia (IŻŻ) w oparciu o personel, lokale i wyposażenie jednostki organizacyjnej PZH. Zob. *XX-lecie...*, op. cit., s. 340; Biblioteka Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego (dalej: BPZH), *Sprawozdanie za rok 1963 z działalności Instytutu Żywności i Żywnienia oraz b. Zakładu Higieny Żywnienia PZH*, [Warszawa], [b.r.w.], s. 1–5. Na szczęście wiele wyników badań pracowników tego Zakładu, jeszcze przed jego wchłonięciem przez IŻŻ (również potem), było publikowanych w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny”.

¹¹ Większość tekstów zamieszczonych w „Rocznikach” to wyniki badań prowadzonych w PZH. Są one pisane dość hermetycznym (szczególnie dla historyka) językiem. Do analizy wybrano te artykuły, które: 1) nie ograniczają się do przedstawienia wysoce specjalistycznych wniosków o charakterze medycznym, ale zawierają konkluzje o charakterze ogólnym, społecznym, ważne z punktu widzenia problematyki żywności i żywienia; 2) stanowią wyniki badań przeprowadzonych przez pracowników różnych struktur organizacyjnych PZH i stacji sanitarno-epidemiologicznych (co łatwo ustalić, bo informacja o afiliacji każdego autora była zamieszczana tuż pod tytułem artykułu). Zgodnie z tą zasadą nie omawiam nielicznych opracowań zawartych w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny”, ale napisanych przez przedstawicieli innych instytucji, jak np. IŻŻ. Z tych samych powodów w przedstawionej analizie pominięte zostały wyniki badań publikowanych w wydawanym przez PZH „Przeglądzie Epidemiologicznym”. Prace naukowo-badawcze tam zamieszczane w analizowanym okresie są (poza niewielkimi wyjątkami) wysoce specjalistycznymi opracowaniami, zajmującymi się głównie epidemiologią chorób zakaźnych i niezakaźnych, w tym zwłaszcza opracowywaniem metod zapobiegania im i ich zwalczania – a więc kwestiami pozostającymi poza obszarem zainteresowań niniejszego studium. Zgodnie z przyjętym sformułowaniem tematu tego artykułu nie zajmuję się również analizą wyników badań pracowników IŻŻ – zwłaszcza, że jest to możliwe tylko w ograniczonym stopniu do ustalenia, głównie na podstawie lakonicznych wzmianek w rocznych sprawozdaniach tegoż Instytutu. Zob. D. Naruszewicz-Lesiuk, M.J. Wysocki, *Tematyka i wyniki wybranych prac naukowo-*

część powstała we współpracy pracowników PZH i lokalnych stacji sanitarno-epidemiologicznych. Skrupulatna kwerenda tych artykułów naukowych stanowi cenne uzupełnienie poczynionych ustaleń.

Opracowania te wskazują, że stan higieniczno-sanitarny żywności w Polsce był oceniany przez specjalistów z reguły bardzo krytycznie, choć uchwycenie dynamiki tego problemu na tej podstawie jest trudne. To, czym dysponujemy, to często skądinąd ciekawe, ale z reguły jednostkowe wyniki kontroli czy badań dotyczących podstawowych artykułów żywnościowych zarówno na etapie ich wytwarzania, jak i przerobu, dystrybucji i spożycia. Wielokrotne powtarzanie się podobnych opinii w analizowanym okresie zdaje się wskazywać na co najmniej niejednostkowość – by nie powiedzieć powszechność zawartych w nich ustaleń.

Podstawowe artykuły żywnościowe: stan higieniczno-sanitarny

Specjaliści z PZH już od połowy lat 40. wskazywali na to, że produkty żywnościowe obecne na rynku, a dostarczone zwłaszcza przez drobnych producentów, były w bardzo wysokim stopniu fałszowane. Przypisywano to wojennej demoralizacji i brakowi konkurencji¹². Ponadto złej sytuacji pod tym względem miało sprzyjać „powszechne nieuznawanie zasad higieny, a szczególnie higieny żywienia, przez nasze społeczeństwo”¹³.

W sprawozdawczości Zakładu już w latach 40. znajdujemy informacje o licznych zafałszowaniach i o substancjach trujących używanych w branży spożywczej. M.in. zamiast kwasu winnego i cytrynowego przy produkowaniu napojów chłodzących stosowano kwas fosforowy, ałun, kwaśny siarczan sodu lub potasu, kwas fosforowy, siarczan cynku i kwas bursztynowy. Usiłowano wprowadzić do obiegu techniczny kwas mlekowy, zawierający arsen i ołów. Octy w wielu wypadkach

-badawczych w dziedzinie epidemiologii prowadzonych w Państwowym Zakładzie Higieny w latach 1945–1989, „Przegląd Epidemiologiczny” 2013, nr 4, s. 773–778. Pełna lista publikacji PZH z lat objętych cezurami niniejszego artykułu, w tym dotyczących higieny żywienia i żywności – zob. W. Hemplowa, J. Kalinowska, A. Krawczyk, H. Kruk, B. Wysocka (red. i oprac.), *Państwowy Zakład Higieny. Wykaz publikacji 1918–1967*, Warszawa 1968; B. Wysocka, J. Kalinowska, M. Gromulska (oprac.), *Państwowy Zakład Higieny. Wykaz publikacji 1968–1977*, Warszawa 1978.

¹² Archiwum Akt Nowych (dalej: AAN), Państwowy Zakład Higieny (dalej: PZH), 1/50, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1947*, [Warszawa], b.r.w., k. 14.

¹³ AAN, PZH, 1/52, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny w 1957 roku*, [Warszawa], b.r.w., s. 59.

zawierały kwas mrówkowy, a nawet kwas solny, siarkowy i fosforowy, w jednym przypadku – nawet chlorek cynku. Kontrolowane proszki do pieczenia zawierały talk, ałun, siarczan sodu i kwas szczawiowy. Ten ostatni znaleziono również w budyniach. Usiłowano wprowadzić do spożycia oleje z kwasowością przekraczającą nawet 20%. Wanilię fałszowano kumaryną albo dodatkiem kredy, sacharynę – dwuwęglanem sodu i mąką ryżową. Często sprzedawano wina sztucznie barwione, nieodpowiadające wymogom. Stwierdzano duże ilości fasoli i grochu porażonych pasożytami zwierzęcymi¹⁴.

Aby zobrazować główne problemy sanitarno-higieniczne towarzyszące najczęściej konsumowanym artykułom spożywczym, analizą zostało objęte mięso, wyroby mięsne, mleko i jego przetwory oraz mąka i wypieki.

Mięso i wyroby mięsne

Już w sprawozdaniu PZH za rok 1950 r. stwierdzono co prawda poprawę w zakresie warunków sanitarnych transportu mięsa, ale nadal bardzo złe warunki jego magazynowania, co powodowało psucie się „produktu o wartości milionowej”. Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego miał próbować mimo to wprowadzić go na rynek, wywołując interwencje władz dozoru nad artykułami żywności oraz liczne skargi konsumentów. Dodatkowym problemem w produkcji mięsa był niedostateczny stan zaopatrzenia masarni w wodę. Ponadto tylko w 15,1% z 1146 zakładów masarskich zbadanych w 1950 r. jakość wody używanej do produkcji oceniono jako dobrą¹⁵.

Wręcz alarmistycznie brzmi fragment sprawozdania z działalności Zakładów Badania Żywności i Przedmiotów Użytku w Centrali i Filiach PZH za rok 1951. Jego autorzy nie kwestionowali opinii, że państwo znalazło się „w trudnych warunkach gospodarczych w dziedzinie zaopatrzenia w żywność, rozumiemy dobrze, że kontrola żywności musi pomóc przy rozwiązywaniu tego zagadnienia, ale nie możemy ustąpić wtedy, gdy chce się produkować towar małowartościowy, a nawet szkodliwy dla zdrowia. Zgodziliśmy się na dodatek mąki, względnie skrobi do wędlin, choć obniża to ich trwałość. Nie możemy się zgodzić na dodatek 50% kapusty, która normalnie jest silnie za-

¹⁴ Biblioteka Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego (dalej: BPZH), *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1946* (mps), [Warszawa], b.r.w., k. 10–11.

¹⁵ BPZH, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1950* (mps), [Warszawa], b.r.w., k. 18.

nieczyszczona i trudno ją w produkcji masowej umyć. Nie możemy się zgodzić na dodatek plazmy z krwi, a to dlatego, że wiemy, że ona będzie niehigienicznie otrzymywana, przechowywana i może być źródłem dużego zanieczyszczenia bakteryjnego. Nie możemy zgodzić się na dodatek sera do kiełbas, gdyż przeważnie ser ten jest kwaśny [z dużym] nadmiarem sody. [...]. Zresztą ser ten otrzymuje się z zepsutego skwaśniałego mleka. Takie gatunki wędlin zostały jednak dopuszczone do obrotu wbrew opinii PZH. Rezultaty tego są już widoczne, gdyż zameldowano nam o masowym zatruciu po spożyciu wędliny z kapust w woj. białostockim. W [odpowiednim] okólniku miało być zaznaczone, że tego rodzaju wędlina nie może być przechowywana dłużej niż 24–48 godzin. Przepisu tego w terenie nikt nie przestrzega, odwrotnie przepis ten traktuje się jako poufny”¹⁶.

Z czego wynikał szczególnie otwarty i krytyczny ton cytowanego fragmentu sprawozdania? Znane dokumenty archiwalne nie udzielają odpowiedzi na to pytanie. Być może był to efekt (przynajmniej częściowo) autentycznego zaniepokojenia groźnymi konsekwencjami zdrowotnymi manipulacji recepturami i ich nieprzestrzegania. Czy ta otwartość mogła wynikać również ze szczególnego momentu w dziejach PZH (przygotowania do wprowadzenia nowej struktury organizacyjnej kontroli żywności w Polsce: w miejsce filii i ekspozytur PZH rozpoczęto tworzenie wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych)? Odpowiedzi na te pytania są trudne na obecnym etapie badań.

Czy jakość wyrobów mięsnych z sanitarno-higienicznego punktu widzenia ulegała poprawie? Trudno jednoznacznie odpowiedzieć na to pytanie. Wiadomo jednak, że kontrole z lat 60. nadal wskazywały na rażące uchybienia, groźne dla zdrowia konsumentów.

W 1969 r. opublikowano w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny” wyniki badań przeprowadzonych przez PZH i osiem stacji sanitarno-epidemiologicznych. Pobrano 458 próbek kiełbasy polskiej surowej wędzonej i metki. W 18% prób metki i 5,5% kiełbasy polskiej stwierdzono zakażenie groźnymi dla człowieka gronkowcami koagulododatnimi. Był to najpewniej efekt nieprzestrzegania higieny przez personel sprzedający¹⁷.

¹⁶ BPZH, *Sprawozdanie z wykonania planu usługowego za rok 1951* (mps), [Warszawa], b.r.w., b.p.

¹⁷ J. Maleszewski, I. Barlik, W. Czarnowska, M. Grubner, H. Lichocińska, J. Chybowska, S. Zenger, A. Maciaszek, Z. Łukawska, B. Smykała, J. Rokoszewska, M. Osińska, *Ocena mikrobiologiczna kiełbas surowych wędzonych*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1969, t. XX, nr 3, s. 291–295.

Dużo do życzenia pozostawiała jakość mięsa mielonego. Badania mikrobiologiczne (z 1967 r.) prób pobranych z kilku etapów procesów jego produkcji (przechowywane było w warunkach chłodniczych) wykazały silne zanieczyszczenia bakteriami. W 23% przypadków ich liczba przekroczyła milion. Podczas mielenia doszło do znacznego zwiększenia liczby drobnoustrojów – ponad jeden mln bakterii stwierdzono w 43% prób, gronkowce w 18%, pałeczki grupy *Proteus* w 65%, a ponadto miano coli poniżej normy w 83% prób¹⁸.

W 1969 r. PZH dokonał oceny sanitarnej półfabrykatów z mięs mielonych. Zbadano 48 cykli produkcyjnych w kilku różnych zakładach oraz 186 hamburgerów pobranych ze sklepów. Stwierdzono, że surowiec używany do ich produkcji był silnie zakażony. Hamburgery wyprodukowane w takich warunkach budziły również wiele zastrzeżeń pod względem mikrobiologicznym, tym bardziej że – jak wykazały wstępne badania sanitarne – urządzenia i sprzęt do ich produkcji nie był dobrze myty i dezynfekowany. W 68% z nich miano coli odbiegało od normy, gronkowce chorobotwórcze występowały w 14% prób, salmonella – w 6%¹⁹.

Przedmiot „szczególnej troski” ze strony kontrolerów stanu higienicznego mięsa i jego przetworów stanowił befsztyk tatarski, potocznie zwany „tatarem”. Ze względu na recepturę był on szczególnie narażony na zaniedbania w tym względzie. W 1965 r. przedstawiono wyniki badania mikrobiologicznego trzech procesów produkcyjnych „tatarą” w 27 różnych zakładach garmazeryjnych, przeprowadzonego przez PZH i pięć stacji sanitarno-epidemiologicznych. Zbadano ponadto 290 prób befsztyka pobranych w sklepach. 22% z nich bezpośrednio po wyprodukowaniu, a 35% w miejscach sprzedaży nie odpowiadało obowiązującym normom. Większość prób nieodpowiadających wymaganiom przechowywana była w sklepach w temperaturze wyższej niż 8°C i dłużej niż 14 godzin²⁰.

PZH zajął się również produkcją innych wyrobów garmazeryjnych, a wśród nich zwłaszcza tzw. flaków po warszawsku. Badanie procesów produkcyjnych tego wyrobu odbyło się w zakładzie garmazeryjnym,

¹⁸ AAN, PZH, 1/71, Zakład Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH. *Sprawozdanie z działalności naukowej w roku 1967*, Warszawa, b.r.w., k. 8–9.

¹⁹ AAN, PZH, 1/56, *Sprawozdanie z działalności naukowej i usługowej w roku 1969*, Warszawa 1970, s. 152.

²⁰ AAN, PZH, 1/69, *Sprawozdanie z działalności Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku [PZH] za rok 1965*, Warszawa, b.r.w., k. 24; H. Burzyńska, I. Barlik, B. Dąbrowa, B. Frasunkiewicz, S. Nowotko, K. Świątkowski, K. Szyszło, J. Walukiewicz-Wasilewska, *Ocena higieniczna procesu produkcyjnego befsztyka tatarskiego oraz gotowego produktu*, „RPZH” 1966, t. XVII, nr 1, s. 25–30.

zlokalizowanym przy chłodni składowej. W okresie od kwietnia do listopada 1966 r. zbadano dziewięć cykli produkcyjnych. Podstawowy surowiec był mocno zanieczyszczony bakteriami, ale i tak mniej niż majeranek używany jako przyprawa²¹.

W bardzo złym stanie higieniczno-sanitarnym pozostawała kontrolowana w tymże roku galaretka mięsna. 26 procesów jej produkcji uznano za prawidłowe, ale aż 22 za nieprawidłowe, m.in. wskutek nieprzestrzegania higieny. Wyższy był stopień zanieczyszczenia bakteriynego galaretek mięsnych pobranych ze sklepów: aż 35% przechowywanych było w nieodpowiedniej temperaturze (18–25°C), przez zbyt długi okres (36–96 godzin)²².

Mleko i produkty mleczne

Co najmniej taką samą, jeżeli nawet nie większą wagę jak do mięsa PZH i lokalne służby sanitarno-higieniczne przywiązywały do jakości mleka i wyrobów mlecznych.

Już w 1945 r. PZH i podległe mu struktury zajmujące się badaniem żywności i przedmiotów użytku przeprowadziły 1163 próby produktów nabiałowych, z których zakwestionowano aż 563. Poważnym problemem była zarówno mała ilość, jak i niedostateczna jakość mleka dostarczanego do zlewni. Praktyką nagminną było wówczas fałszowanie mleka przez odciąganie tłuszczu i dodawanie wody, co umożliwiały sprzeczności w ówczesnych regulacjach prawnych. W Łodzi zaobserwowano, że mleko trafiało do Okręgowej Mleczarni z reguły z dodatkiem 10% wody, a nim dotarło do konsumenta, ten wskaźnik przekraczał 30%. Na konferencjach poświęconych tym zagadnieniom stwierdzano, że dopóki chłop nie będzie odpowiednio wynagradzany za mleko dostarczane na świadczenia rzeczowe, nie można myśleć o rozwiązaniu tego problemu. „Podczas lata 1945 stwierdziliśmy w Łodzi stały dodatek sody do mleka, co wywołało w sierocińcu łódzkim masowe zatrucia dzieci, przejawiające się w postaci wymiotów i biegunek” – napisano w sprawozdaniu. Zwrócono uwagę, że bańki na mleko były przeważnie uszkodzone i brudne, co wpływało na obniżenie wartości produktu²³.

²¹ A. Pliszka, B. Frasukiewicz, D. Opinc, *Bakteriologiczna ocena niektórych produktów garmażeryjnych „Flaki mrożone po warszawsku”*, „RPZH” 1967, nr 3, s. 301–308.

²² AAN, PZH 1/53, *Sprawozdanie z działalności naukowej i usługowej w roku 1966*, Warszawa 1967, s. 117–118.

²³ BPZH, *Sprawozdanie Państwowego Zakładu Higieny za rok 1945* (mps), [Warszawa], b.r.w., k. 11.

W 1946 r. sytuacja pod tym względem nie poprawiła się w sposób istotny: według sprawozdania liczbowego Działu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH i oddziałów badania żywności w filiach PZH na 4150 prób artykułów nabiałowych zakwestionowano 1895, w tym mleka – odpowiednio 8065 i 2884 (35,8%)²⁴. W 1947 r. zakwestionowano aż 43,8% ze zbadanych 19 220 prób mleka²⁵. W 1948 r. z 115 454 prób mleka zakwestionowano 27 990 (24,2%); w przypadku nabiału odpowiednie wskaźniki wyniosły 18 356 i 8098 (44%)²⁶. W 1951 r. na zbadanych 84 701 prób mleka zakwestionowano 12 647 (14,9%); w przypadku produktów nabiałowych było to odpowiednio: 40 768 i 11 210 (27,5%)²⁷.

Sprawozdawczość PZH w tym okresie, aczkolwiek dość oszczędna, nie ograniczyła się do przedstawienia badań prób mleka i wyrobów mlecznych. Jak stwierdzano w sprawozdaniu rocznym PZH za rok 1950: „Stan pasteuryzatorów w mleczarniach jest bardzo zły [...] Zamiast termometrów często dotykaniem ręki sprawdza się temperaturę w pasteryzacji. Otwarte zbiorniki z mlekiem łatwo ulegają wtórnemu zakażeniu, nawet w wypadku dobrej pasteryzacji. Nic dziwnego więc, że mleko wypuszczone na rynek jako pasteryzowane ma wiele milionów drobnoustrojów w 1 ml., a miano coli wynosi 1:100000 i niżej”. Taki stan pasteryzowanego mleka w Polsce spowodował wydanie przez Ministerstwo Zdrowia zarządzenia, które nakazywało, aby każde mleko, nawet pasteryzowane, było spożywane po przegotowaniu. Powodem kwestionowania jakości mleka był zły stan sanitarny, bakteriologiczny, a przede wszystkim odtłuszczanie. „Mleczarnie powinny normalizować mleko na 2,5% tłuszczu, tymczasem nieraz stwierdza się zaniżanie tego wskaźnika do 2,2–2,3%”. Stan niektórych z nich, np. w Lublinie, Skarżysku-Kamiennej, Starachowicach i Zakopanem, był taki, że „powinny być natychmiast zamknięte”. W województwie białostockim na 45 mleczarni tylko w 23 badano wodę, w tym jedynie w trzech była ona zdatna do picia.

W skali krajowej na przypuszczalną liczbę 2000 zlewni i mleczarni zbadano wodę w 697 zakładach, czyli w nieco ponad 30%. Zaledwie

²⁴ BPZH, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1946...*, k. 8–9.

²⁵ AAN, PZH, 1/50, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1947*, [Warszawa], b.r.w., k. 14.

²⁶ AAN, PZH, 1/51, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1948*, b.m. i d.w., k. 39.

²⁷ BPZH, *Sprawozdanie PZH z wykonania planu usługowego za rok 1951* (mps), Warszawa, br.w., b.p.

w 13,7% zakładach oceniano ją jako dobrą. W stosunku do roku 1949 (19,2% dobrych) stwierdzono „stanowcze pogorszenie”. Stan baniek na mleko określono jako zły (wycofano najbardziej szkodliwe z nich – cynkowe). Stwierdzono, że nieraz były one używane również do przewozu pompy i obierzyn²⁸.

Zebrane dane z okresu późniejszego są wrywkowe, więc wnioskowanie na ich podstawie poprawy lub pogorszenia jakości mleka i produktów mlecznych musi być ostrożne. Sprawozdawczość PZH, która się zachowała, zdaje się jednak wskazywać, że trudno mówić o radykalnej poprawie pod tym względem aż do końca lat 60.

Jeszcze w końcu lat 50. kontrola bakteriologiczna produkcji mleka konsumpcyjnego w dwóch mleczarniach woj. łódzkiego, której wyniki opublikowano w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny”, wykazała, że w obu zakładach dostarczany surowiec był silnie zakażony mimo prawidłowej pasteryzacji. Mleko ulegało bowiem wtórnemu zakażeniu na skutek niedostatecznego mycia aparatury i sprzętu oraz pozostawiającej wiele do życzenia higieny osobistej pracowników²⁹.

Badania prób mleka spożywczego i pasteryzowanego z lat 1963–1964 udowodniły, że było ono zakażone w około połowie przypadków³⁰. Stan ten wynikał m.in. z nadal utrzymującego się złego stanu zlewni mleka. Według kontroli przeprowadzonych w tych latach (zbadano stan ponad 9 tys. z nich na ponad 20 tys. działających) stan sanitarny ponad 90% był niezgodny z obowiązującymi przepisami³¹.

Z ustaleń PZH z 1967 r. opartych na odpowiednich arkuszach klasyfikacyjnych wynikało, że na 11 348 zlewni 24,7% mieściło się w budynku mieszkalnym niewydzielonym, w 92% brak było urządzeń do schładzania mleka, w 40% – urządzeń do czyszczenia mleka, 44% posiadało urządzenia do mycia naczyń i sprzętu w złym stanie. W 79% brakowało aktualnych wyników badania wody, 20,9% nie posiadało książeczek zdrowia pracowników. Generalnie stan techniczny 73,3% zlewni, a sanitarny prawie 90% uznano za niedostateczny³².

Taka sytuacja utrzymywała się aż do końca okresu poddanego analizie. Potwierdzają to głosy, jakie odnotowano na seminarium kie-

²⁸ BPZH, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1950...*, k. 17.

²⁹ J. Leopold, *Kontrola bakteriologiczna produkcji mleka konsumpcyjnego w dwóch mleczarniach woj. łódzkiego*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 5a, s. 25–29.

³⁰ AAN, PZH, 1/69, *Sprawozdanie...*, k. 25.

³¹ Ibidem, k. 37.

³² AAN, PZH, 1/71, *Zakład Badania Żywności...*, k. 16.

rowników działów higieny żywności i żywienia stacji sanitarno-epidemiologicznych z udziałem przedstawicieli Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH, które odbyło się w październiku 1970 r. w Rzeszowie.

Wskazywano tam na brak higieny osobistej personelu zlewni mleka i aktualnych książeczek zdrowia (aż w 20% tych zakładów). Powszechnie brakowało urządzeń do schładzania mleka, termometrów i termografów przy pasteryzatorach. Na ogólną poprawę sytuacji nie wpłynęła likwidacja ok. 2 tys. zlewni mleka, gdyż wskaźnik tych złych nie uległ poważniejszym zmianom, mimo że powstawały nowe zakłady³³.

W trakcie dyskusji wskazywano na kłopoty z chłodzeniem mleka zwłaszcza latem, Główną przyczyną jego kwaśnienia miały być złe myte i nieodkażone konwie. W badaniach stacji sanitarno-epidemiologicznych wykryto w próbach mleka pozostałości antybiotyków, pestycydów oraz DDT (w mleku i maśle)³⁴.

Czy ta wzmiankowana wcześniej krytyczna pesymistyczna opinia o stanie zlewni mleka oddaje rzeczywistą sytuację całej branży mleczarskiej? Niekoniecznie: z innych danych zgromadzonych przez PZH zdaje się wynikać, że jakość mleka i produktów wytwarzanych przez zakłady mleczarskie ulegała poprawie. Sprawozdawczość PZH wskazuje, że kontrolerzy stacji sanitarno-epidemiologicznych jako zły ocenili stan higieniczny 59,1% funkcjonujących w nich działów produkcji mleka w 1965 r., 53,7% w 1966 i 45,4% w 1967 r. W przypadku działu produkcji serów twarogowych odpowiednie wskaźniki wynosiły: – 55,9%, 46,2% i 44,6%, w dziale produkcji serów dojrzewających: 46,8%, 39,6% i 33,7%, a w dziale produkcji masła: 53,5%, 44,3% i 38,5%³⁵.

Podobna tendencja występowała w latach 1966–1971. Spośród ponad 13 tys. zlewni mleka w roku 1965 zły stan sanitarny stwierdzono w 95%. W 1971 r., wskutek zlikwidowania ok. 4 tys. zlewni, wskaźnik ten zmniejszył się do 85%. W zakładach mleczarskich poprawie uległa sytuacja w działach produkcji mleka, napojów mlecznych, serów twarogowych i dojrzewających oraz masła³⁶. Nie oznacza to jednak, że korzystne zmiany można uznać za radykalne. Było lepiej, ale nadal

³³ AAN, PZH, 1/91, Protokół z odbytego w dniach 27 X–28 X 1970 r. w Rzeszowie krajowego seminarium (narady) Kierowników działów Higieny Żywności i Żywienia W/M/SSE z udziałem przedstawicieli Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH, k. 279.

³⁴ Ibidem, k. 281.

³⁵ AAN, PZH, 1/55, *Sprawozdanie z działalności naukowej i usługowej w roku 1968*, Warszawa 1969, s. 214–215.

³⁶ AAN, PZH, 1/76, *Sprawozdanie Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku z działalności w roku 1971*, Warszawa, b.r.w., k. 44.

kilkadziesiąt procent badanych podstawowych produktów mlecznych było klasyfikowanych jako złe z sanitarnego punktu widzenia.

Problemy z mąką i piekarniami

W analizowanej spuściźnie aktowej PZH można odnaleźć również wzmianki na temat problemów higieniczno-sanitarnych związanych z mąką i wypiekami pieczywa. Złą sytuację aprowizacyjną, w tym zwłaszcza brak mąki, pogarszało zdarzające się marnotrawstwo. Wskazywał na nie m.in. prof. dr Feliks Przesmycki, Naczelny Dyrektor PZH, w sprawozdaniu za rok 1945. Według niego w początkowym okresie po wyzwoleniu spod okupacji niemieckiej do Łodzi skierowano mąkę sowiecką, która na skutek złego magazynowania uległa zepsuciu. „Chleb otrzymany z takiej mąki musiał być wadliwy i wywołał liczne skargi ludności robotniczej Łodzi”. Pomimo opinii PZH zagrożony, zapleśniały surowiec został rozdany piekarzom łódzkim, a młyny zobowiązane do jego rozbijania i powtórnego proszkowania, przez co zanieczyszczały sobie aparaturę. Tę złą mąkę dodawano do dobrej, co jeszcze pogarszało jej jakość. Do PZH zgłaszały się często osoby ze skargą na chleb kontyngentowy, który zwłaszcza u osób starszych wywoływał podrażnienie jelit³⁷.

Nie wydaje się jednak, aby takie psucie mąki było zjawiskiem powszechnym (choć w jednym ze sprawozdań za rok 1946 odnotowano masowe zachorowanie po spożyciu mąki z UNRRA)³⁸. Kontrole mąki i chleba przeprowadzone przez Dział Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH i oddziały badania żywności w filiach PZH w 1946 r. zakwestionowały 1827 (33%) prób na zbadanych 5539³⁹.

Typowe dla końca lat 40. problemy higieniczno-sanitarne piekarń syntetyzuje fragment sprawozdania PZH za rok 1950. Jego autorzy twierdzili, że ich personel nie uwzględniał podstawowych zasad higieny. Piekarnie miały być często zakażone szkodnikami mącznymi: „nie raz spotykamy się z zameldowaniem, że w chlebie zapieczono mysz”. W okresie letnim spotykana była często wada chleba spowodowana przez bakterie Mesentericus, które występowały już w samym surowcu, były przywożone w mące do piekarni. Wynikało to często z praktyki, zgodnie z którą niesprzedany chleb wracał do piekarni, był powtórnice dodany do nowego pieczywa i w ten sposób po-

³⁷ *Sprawozdanie Państwowego Zakładu Higieny za rok 1945...*, k. 9–10.

³⁸ *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1946...*, k. 10–11.

³⁹ *Ibidem*, tab. 8, po k. 9.

tegował stan zakażenia. Wydano piekarniom zarządzenie, aby zwroty niesprzedanego pieczywa były mielone w osobnych pomieszczeniach, a nie w izbach piekarskich. Jako zastraszające określono masowe występowanie rozkruszków⁴⁰ nie tylko w mące i w kaszach, ale także majeranku, maku, a nawet w „opakowaniu drewnianym marmelady”. Na jakość i zdrowotność wypieków istotny wpływ miał fakt, że tylko 16% studni używanych przez piekarnie dawało dobrą wodę⁴¹.

Krytyczna ocena funkcjonowania piekarni, oparta o badania i kontrole tak PZH, jak i stacji sanitarno-epidemiologicznych, dominuje w materiałach źródłowych PZH z lat 60. Na podstawie ocen sporządzonych przez stacje sanitarno-epidemiologiczne z lat 1963, 1964 i 1965 ustalono, że na ogólną liczbę sklasyfikowanych 6609 piekarni zły stan techniczny poniżej wymaganego minimum wykazało 3266 (49,4%), a zły stan czystości i porządku – 3440 (52%)⁴².

Kontrola 6510 piekarni dokonana w 1967 r. stwierdziła, że 62,7% z nich posiadało brudne pomieszczenia i sprzęt do trzepania worków, w 53% brak było środków dezynfekcyjnych, w 16% – aktualnego wyniku badania wody, a 12% pracowników nie miało kart zdrowia. Stan techniczny 41% z tych piekarni oceniono jako niedostateczny, blisko połowa charakteryzowała się złym stanem czystości⁴³.

W 1968 r. została przeprowadzona ocena higieniczna piekarni na podstawie formularzy opracowanych w 1966 r. i klasyfikacji przeprowadzonej przez stacje sanitarno-epidemiologiczne w 1967 r., która objęła 6164 obiekty. Na tej podstawie ustalono, że liczba zakładów złych pod tym względem wyniosła 4681 (75,9%). Do tej liczby należy dodać te, które mimo osiągnięcia wymaganych standardów dyskwalifikowało używanie złej wody (871 zakładów) lub połączenie z mieszkaniem prywatnym (60 zakładów)⁴⁴.

W materiałach sprawozdawczych PZH można odnaleźć również jednostkowe, szczegółowe ustalenia dotyczące stanu higienicznego sklepów i artykułów spożywczych (jak np. smalec, sacharyna, lody, piwo⁴⁵).

⁴⁰ Rozkruszek jest rodzajem roztocza, który żeruje m.in. na mąkach, które nagryza, zjada, zawilgaca, zanieczyszcza odchodami, co prowadzi do pleśnienia.

⁴¹ BPZH, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1950...*, k. 18–19.

⁴² AAN, PZH 1/53, *Sprawozdanie...*, s. 165.

⁴³ AAN, PZH 1/71, *Zakład Badania Żywności...*, k. 15.

⁴⁴ AAN, PZH, 1/55, *Sprawozdanie z działalności naukowej i usługowej w roku 1968*, Warszawa 1969, k. 213.

⁴⁵ J. Wierzchowski, W. Czarnowska, M. Severin, *Badanie i ocena sanitarno-higieniczna piwa butelkowanego*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1957, nr 6, s. 549–556.

Wszystkie przytoczone wskaźniki zanieczyszczeń najpowszechniej i najczęściej konsumowanych artykułów spożywczych (pomijając kwestie złej wody, co wymaga dodatkowych badań) wskazują, że żywność w Polsce w analizowanym okresie była w dużej części złej jakości, produkowana w zakładach z reguły nieprzestrzegających warunków higieniczno-sanitarnych.

Odżywianie się: stan, warunki, higiena

Zgromadzony materiał źródłowy pozwala na poczynienie ustaleń dotyczących również różnych kwestii związanych z odżywianiem się. Wyniki badań na ten temat, prowadzonych przede wszystkim w Dziale/Zakładzie Higieny Żywienia PZH, odpowiednich komórkach organizacyjnych stacji sanitarno-epidemiologicznych oraz uczelni wyższych, były drukowane w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny” od wczesnych lat 50. Kwestią na razie nierozstrzygniętą pozostaje cenzurowanie publikacji tego typu. Niszowy charakter „Roczników”, ich naukowy hermetyzm skłaniają do opinii o ograniczonym zakresie tych ingerencji. A nawet jeżeli były one częstsze niż sądzimy, to analiza treści tego czasopisma pozwala na pewno na zarysowanie odpowiedzi na pytanie, jaki obraz odżywiania się Polek i Polaków w latach 1945–1970 jawi się na tej podstawie źródłowej.

Już w 1952 r. ukazał się tam artykuł na temat stanu odżywiania się dzieci i młodzieży uczęszczających do szkoły podstawowej w Siennicy koło Mińska Mazowieckiego. Odpowiednie badania zostały przeprowadzone dwa lata wcześniej. Wykazały one, że dzieci wiejskie spożywały przede wszystkim za mało warzyw będących obfitym źródłem witaminy C. Ponadto część konsumowała niewiele masła, mięsa i ryb. Ustalono, że spożywane posiłki były bardzo monotonne i nieprawidłowo zestawione. Dzieci otrzymywały rano przeważnie zupę, chleb oraz mleko lub czarną kawę. Drugie śniadanie zwykle wydawano w szkole i najczęściej składało się z zupy z chlebem. Główny posiłek dzieci jadły w domu, w godzinach między 14 a 17. Na monotonię i złe zestawienie obiadów wskazywały ustalenia tygodniowego menu w rodzinach chłopskich. Wyglądało ono zazwyczaj w sposób następujący: poniedziałek: krupnik, kluski na mleku lub mleko z ziemniakami; wtorek: barszcz z ziemniakami, zupa z ziemniakami i kapusta, kapuśniak; środa: kapuśniak z ziemniakami, kapuśniak, zupa grochowa; czwartek: kapuśniak z ziemniakami, chleb i masło, kapusta z mięsem; piątek: kluski z mlekiem, kluski z ziemniakami, jajecznica z chlebem; sobota: kapuśniak z ziemniakami, ka-

puśniak z mięsem, zupa z kluskami; niedziela: zupa z kluskami, zupa grzybowa, jajka, kiełbasa, chleb⁴⁶.

Inne badania dzieci wiejskich, przeprowadzone w końcu lat 50. i w latach 60., zdają się potwierdzać dalece niezadowalający sposób odżywiania się w ich domach rodzinnych. Tak było na przykład w przypadku uczniów jednej ze szkół podstawowych na Podlasiu w 1959 r. Zaledwie u dwu dziewcząt nie zanotowano czynnego procesu próchnicy, u reszty obejmował on 2–18 zębów (średnia wynosiła 5,6 zepsutych zębów na jedno dziecko). Była to choroba daleko zaawansowana i nieleczone. Tylko 27% tamtejszych dzieci miało normalne wysycenie (saturację) krwi hemoglobina, ok. 45% wymagało obserwacji, względnie leczenia. Znaczne były niedobory wapnia i fluoru. Stwierdzono zmiany pokrzywicze u 86% chłopców i 67% dziewcząt (deformacje klatki piersiowej, skrzywienia kręgosłupa). Tylko 38% dzieci nie wykazywało żadnych zmian przemawiających za niedoborem witaminy C⁴⁷.

Podobne generalnie wyniki uzyskano w badaniach uczniów kolejnej szkoły wiejskiej, oddalonej o 15 km od scharakteryzowanej wyżej. Posiłki tych dzieci były z reguły niegotowane, złożone głównie z chleba z dodatkiem smalcu, cukru, a rzadziej masła, jajek, wędliny, twarogu, warzyw surowych i innych oraz z napojów takich jak mleko, kawa zbożowa, herbata z dodatkiem mleka lub bez. Najczęstsze posiłki gotowane to były: zupy takie jak krupnik, jarzynowa, barszcz, ziemniaczana oraz kapusta gotowana na gęsto, podawana najczęściej z gotowanymi ziemniakami lub kluski, kasze, racuchy i naleśniki. W tygodniowych jadłospisach znalazło się tylko kilkanaście rodzajów produktów spożywczych. W niewielkim stopniu spożywano rośliny strączkowe. Tylko 42% dzieci otrzymywało codziennie mleko lub przetwory mleczne, a 48% – 4–6 razy w tygodniu. Nie było dziecka, które by nie spożywało mleka w badanym okresie. Wszystkie dzieci jadły mięso i jaja (65% – 4–6 dni w tygodniu). Warzyw bogatych w witaminę C nie spożywało 29% dzieci, 58% jadło je 1–3 razy w tygodniu. 75% dzieci konsumowało ziemniaki 4–6 razy w tygodniu, 16% codziennie; podawano je niekiedy kilka razy w ciągu dnia. Wyżywienie oceniano jako chaotyczne i mo-

⁴⁶ A. Szczygieł, A. Zahorska, M. Szczygłowa, S. Berger, J. Rudowska, E. Woźniak, *Wyniki badań nad stanem odżywienia dzieci i młodzieży wsi w 1950 r. Część czwarta. Wyniki badań ankietowych nad odżywianiem się dzieci i młodzieży*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1952, nr 1, s. 1–12.

⁴⁷ A. Szczygieł, A. Mandrowska, Z. Bielińska, J. Kowalski, L. Namysłowski, S. Książny, B. Dietl, *Wyniki badań nad stanem odżywienia i sposobem żywienia dzieci jednej ze szkół podstawowych na Podlasiu*, RPZH” 1960, nr 4, s. 277–294.

notonne, co wynikało m.in. z braku umiejętności sporządzania potraw w rodzinach wiejskich⁴⁸.

Zbliżone niedostatki żywieniowe stwierdzono w trakcie badań dzieci uczęszczających do jednej ze szkół wiejskich w województwie poznańskim w 1961 r. Słaby i upośledzony rozwój fizyczny charakteryzował 30% badanych dzieci, a względny niedobór wagi ciała – ponad 10% – stwierdzono u 14% chłopców i 26% dziewcząt. Próchnica obejmowała średnio pięć zębów na jedno dziecko. U 1/3 odnotowano niski poziom hemoglobiny we krwi bądź niedokrwistość. 35% badanych można było uznać z punktu widzenia odżywiania za prawidłowo rozwinięte, u 62% występowała większa liczba zmian i znaczniejszy stopień ich nasilenia, u 3% zauważono objawy wadliwego żywienia zarówno w przeszłości, jak i w okresie badań⁴⁹.

Ustalenia z lat 60. na temat odżywiania się dzieci wiejskich wskazują na powtarzalność zarzutów na ten temat, sformułowanych wcześniej. Przekonują o tym wyniki badań przeprowadzonych w 1962 r. w dwóch szkołach w powiecie pyrzyckim w województwie szczecińskim, które objęły 130 dzieci. I w tym wypadku formułowano zarzuty dotyczące monotoności i uproszczonych technik sporządzania potraw, braku ustalonych pór ich spożywania. Stwierdzono m.in., że 20% posiłków spożywanych jesienią w porze obiadowej miało charakter śniadaniowy lub kolacyjny. Obiady w większości były jednodaniowe; posiłki niegotowane stanowiły 52% ich ogółu w marcu i 63% w październiku. Ziemniaki występowały w prawie 13% posiłkach w marcu i 15% w październiku. Najczęściej spożywane były produkty zbożowo-mączne, dużo rzadziej – te, które zawierały białko zwierzęce (wchodziły w skład 71% wszystkich posiłków na wiosnę i 67% w jesieni). Tylko w kilkunastu procentach posiłków występowały warzywa i owoce. Asortyment ich ograniczał się w zasadzie do kapusty, buraków i częściowo ogórków. Zupy przygotowywane były z reguły z nabywanych koncentratów pomidorowych i szczawiowych albo tzw. zup w kostkach. Sporządzanie surówek „nie jest stosowane”.

W omawianym środowisku pokutowało przekonanie, że dobra kuchnia jest tłusta, a słodczyce posiadają niezwykle wysoką wartość

⁴⁸ Z. Bielińska, J. Kowalski, A. Szczygieł, *Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci w drugiej szkole podstawowej na wsi*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1961, nr 4, s. 381–386.

⁴⁹ A. Mandrowska, W. Konieczna, K. Kowalski, A. Szczygieł, S. Księżny, B. Dietle, *Wyniki badań nad stanem odżywienia i sposobem żywienia dzieci jednej ze szkół podstawowych w województwie poznańskim, cz. I Ocena stanu odżywienia*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1963, nr 2, s. 133–144.

odżywczą. „Spożywanie cukierków uchodzi za objaw dobrobytu”. Uderzająco mały był udział roślin strączkowych w sporządzanych posiłkach. 39% dzieci w marcu i 80% w październiku nie spożywało jaj mimo że ich cena w tych okresach nie była wysoka. Sporadycznie pojawiały się w jadłospisach z czerwca marchew, pietruszka, sałata, cebula, szczypior, kalarepa itp. W nielicznych przypadkach spożywano ryby. Około 31% dzieci w tygodniu badań wiosennych, a 39% jesiennych nie otrzymało wcale lub otrzymało niedostatecznie często mleko i jego przetwory. Wskaźnik dzieci, które dostawały codziennie te produkty, wynosił 19,4% w marcu i 15,4% w październiku⁵⁰.

Podsumowanie badań 1267 dzieci w wieku 7–14 lat, pochodzących z sześciu wsi w czterech różnych województwach, przyniósł artykuł opublikowany w „Rocznikach” w 1964 r. Jego autorzy stwierdzili, że wiele z nich żywiło się nieregularnie, a zbyt duża część posiłków składała się z produktów węglowodanowo-tłuszczowych. Spożycie białek pełnowartościowych było dość często niedostateczne, a warzyw i owoców – niskie lub bardzo niskie.

Wzrost i ciężar ciała był niższy u dzieci żyjących w najgorszych warunkach socjalnych, względnie w rodzinach wielodzietnych aniżeli u dzieci „z dobrych warunków” czy rodzin liczących niewiele potomstwa.

Ponad 40% badanych nie budziło żadnych zastrzeżeń pod względem stanu odżywienia. Zależnie od rozwoju gospodarczego poszczególnych miejscowości ten wskaźnik wahał się od 15% do 60%. U ok. 40% stwierdzono pojedyncze zmiany nasuwające podejrzenie niedoborów, zwykle kilku składników jednocześnie; zależnie od środowiska wskaźnik ten wynosił od 35 do 70%. Stan odżywienia ponad 15% budził znaczne zastrzeżenia⁵¹.

Co ciekawe, podobne badania dzieci ze szkół miejskich (dużo rzadsze) wskazują na ich lepszy stan zdrowia i odżywiania. Dowodzi tego przede wszystkim przypadek uczniów szkoły w jednej z dzielnic warszawskich. Na 470 jadłospisów dziennych analizowanych w 1962 r. tylko w 5% nie było produktów dostarczających białko zwierzęce, a jedynie 1,5% nie zawierało jarzyn i owoców. W 22% jadłospisów dziennych były produkty dostarczające białko zwierzęce, w pozostałych 3/4 to białko oraz owoce i warzywa były konsumowane w większej lub

⁵⁰ L. Cezak, Z. Hryniewicz, J. Rusin, H. Piławska, *Wyniki badań nad sposobem żywienia dzieci w jednej z gromad województwa szczecińskiego* (cz. I), „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1964, nr 3, s. 279.

⁵¹ A. Szczygieł, W. Konieczna, *Stan odżywienia dzieci a warunki gospodarczo-społeczne środowiska*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1964, nr 4, s. 359–377.

mniejszej ilości przynajmniej raz w ciągu dnia. Asortyment warzyw i owoców obejmował (nie licząc ziemniaków) ok. 22 pozycji. Najczęściej były to sałaty, rzodkiewki, rabarbar, szczaw, kapusta kiszona lub słodka, botwina i buraki, marchew, pietruszka, seler i por. Około 1/4 wszystkich posiłków mogło zaspokoić prawie wyłącznie głód kaloryczny; 60% posiłków posiadało białko zwierzęce.

Tylko jedno dziecko miejskie nie spożywało mleka i jego przetworów ani razu w badanym okresie. Prawie 50% otrzymywało te produkty od 4 do 6 razy w tygodniu, czasem nawet kilka razy dziennie. Większa część spożywała codziennie lub prawie codziennie mięso, przetwory mięsne, a czasem ryby. Autorzy badania konkludowali, że sposób żywienia dzieci ze środowiska miejskiego był znacznie lepszy niż na wsi. Większe było urozmaicenie produktów. Wpływ na to miała mieć również wyższa „kultura żywieniowa” ludności miejskiej, stąd wynikała większa regularność posiłków⁵².

PZH i stacje sanitarno-epidemiologiczne zajmowały się nie tylko badaniem odżywiania się dzieci i młodzieży szkolnej w ich środowisku rodzinnym. Analizą objęto również internaty szkolne, w tym zwłaszcza ich stołówki. Oceny wyżywienia młodzieży tam przebywającej nie są jednoznaczne. Z jednej strony autorzy tych badań po wielokroć twierdzili, że posiłki tam przygotowywane były na ogół dobre, sprzyjały prawidłowemu rozwojowi fizycznemu, choć wskazywano czasami na niedostatek karotenu i witaminy C⁵³. Opinie te pochodzą głównie z pierwszej połowy lat 50.⁵⁴ W okresie późniejszym wzrastał krytycyzm wobec jakości żywienia w internatach. Autorzy opracowań wskazywali np. na konieczność uzupełniania jadłospisów przez paczki żywnościowe otrzymywane z domów rodzinnych i dodatkowe pienią-

⁵² A. Mandrowska, W. Konieczna, *Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci w szkole podstawowej jednej z dzielnic warszawskich*. Część II, *Ocena sposobu żywienia*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1963, nr 6, s. 485–492.

⁵³ A. Szczygieł, E. Woźniak-Torbicka, S. Berger, M. Szczygłowa, J. Rudowska-Koprowska, W. Szkiłładziowa, *Sposób odżywiania, a stan odżywienia wybranej grupy młodzieży*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1954, nr 1, s. 1–14; E. Woźniak-Torbicka, K. Pudlik, M. Szczygłowa, S. Berger, A. Szczygieł, *Sezonowe wahania w stanie odżywienia młodzieży żywionej zbiorowo lub indywidualnie*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1955, nr 1, s. 23–32; K. Pudlik, E. Woźniak-Torbicka, A. Szczygieł, M. Szczygłowa, S. Berger, *Wpływ racjonalizacji wyżywienia w jednym z internatów na stan odżywienia młodzieży*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1955, nr 4a, s. 369–378.

⁵⁴ Dotyczą one również studentów Akademii Wychowania Fizycznego – zob. L. Namysłowski, B. Desperak-Secomska, *Stan wysycenia witaminą C wybranej grupy młodzieży akademickiej w latach 195–1953*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1955, nr 4, s. 289–302.

dze przysyłane przez rodziców, przeznaczane na zakup żywności. Powtarzały się wcześniej już wzmiankowane zastrzeżenia co do niskiego poziomu hemoglobiny i niedoboru witaminy C w surowicy krwi (hipowitaminoza) korzystających z internatów, monotonii i niskiej jakości kalorycznej serwowanych potraw⁵⁵.

Czy w tej sytuacji da się postawić tezę o „awansie aprowizacyjnym” dzieci ze środowisk wiejskich i małomiasteczkowych, zwłaszcza tych biedniejszych i społecznie zaniedbanych, przebywających w internatach? Analizowane badania nie dają jednoznacznej odpowiedzi na to pytanie. Można jednak odnieść wrażenie, że wraz z upływem czasu odżywianie dzieci i młodzieży poprawiało się.

PZH i podległe mu struktury interesowały się (choć – przynajmniej w analizowanym okresie – z niewielką intensywnością) nie tylko stanem higieniczno-sanitarnym żywności, jej produkcją oraz odżywianiem się, ale także higieną miejsc, w których żywność była spożywana. Dotyczyło to zwłaszcza tzw. żywienia zbiorowego.

Obraz codziennego stanu takich placówek pod względem higienicznym można naszkicować na podstawie dokumentu, powstałego w wyniku 4–5-krotnych kontroli dokonanych w pięciu barach mlecznych w Gdańsku w 1958 r. Wszystkie te placówki nie były przystosowane do zbyt rozwiniętej produkcji obejmującej szeroki asortyment potraw, zwłaszcza w okresach wzmożonej turystyki na Wybrzeżu. Stanowiło to wyzwanie dla władz sanitarnych.

Kontrolerzy stwierdzili, że przygotowanie potraw odbywało się zazwyczaj w jednym pomieszczeniu. W małych barach dotyczyło to nawet takich czynności, jak obieranie warzyw i zmywanie naczyń. Temperatura wody używanej do tego zmywania wahała się od 30 do 60°C. Wielokrotnie stwierdzono brak ciepłej wody z powodu defektów urządzeń wodociągowo-kanalizacyjnych. Suszenie odbywało się na tacach bez wycierania naczyń ścierkami. Półki były nieprzystosowane do tych zadań, gdyż spływająca z naczyń woda nie miała możliwości odpływu. Sprzyjało to namnażaniu drobnoustrojów. Nie do rzadkości należały sytuacje, że naczynia rzekomo już czyste zawierały resztki

⁵⁵ A. Szczygieł, K. Pudlik-Pankiewicz, A. Mandrowska Xinxo, S. Księżny, *Badania nad stanem odżywienia grupy młodzieży w jednym z internatów warszawskich*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 5, s. 413–421; E. Wojtowicz, B. Smułyński, *Stan odżywienia i rozwój fizyczny młodzieży szkół zawodowych Krakowa*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1960, nr 2, s. 107–116; G. Bluszcz, W. Gładysz, S. Lewandowski, *Ocena aktualnego stanu sanitarno-higienicznego i jakości żywienia w 5 internatach m. Raciborza*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1965, nr 1, s. 101–105.

potraw, co świadczyło o ich niedokładnym myciu. Spowodowane to było ich małą liczbą, przy jednocześnie dużym ruchu turystycznym.

W kontrolowanych barach przeprowadzono analizę bakteriologiczną 125 prób wymazów oraz 30 prób powietrza. Prób niebudzących zastrzeżeń stwierdzono w zależności od normy od 28% do 62%. Czystość rąk kucharek i ekspedientek budziła zastrzeżenia – osoby te „rozpoznawszy przyjscie kontroli natychmiast myły ręce”. Największe zastrzeżenia budziła czystość tac. Stwierdzono niedobory wagi naleśników oraz zupy mlecznej z makaronem. W oknach barów brakowało siatek w pomieszczeniach przygotowywania posiłków i właściwie funkcjonującej wentylacji⁵⁶.

Z powodu braku podobnych publikacji w zachowanych materiałach wytworzonych przez PZH trudno przesądzać o typowości tego obrazu. Wydaje się jednak, że takich wizerunków funkcjonowania placówek gastronomicznych można odnaleźć więcej, choć raczej w innych archiwaliach⁵⁷.

Dużo bardziej kompleksowy charakter miały przeprowadzone w 1956 r. badania wyżywienia w warszawskich szpitalach. Objęły one oddziały chirurgiczne siedmiu z nich, a dodatkowo dwa szpitale dziecięce, dwa gruźlicze i dwa położniczo-ginekologiczne. Co się okazało? W tych placówkach więcej niż zakładały normy spożywano produktów zbożowych i ziemniaków, znacznie mniej warzyw i owoców. Zużycie mleka i produktów mlecznych było zbliżone do przepisowego. Norma produktów zwierzęcych (i białka zwierzęcego) była „w zasadzie zrealizowana”, przeważało mięso wieprzowe i wędliny. Jediną zasadą przy planowaniu posiłków miało być unikanie potraw bardziej pracochłonnych. Skutkiem tego w szpitalach podawano pacjentom chleb, makaron, kiełbasę, pieczone mięso, kiszone ogórki (pomijano inne warzywa). Pacjenci zmuszeni byli pić z pobijanych fajansowych kubków, stosowano miski blaszane zamiast talerzy, temperatura posiłków była zbyt niska. Krytykowano regulacje, zgodnie z którymi między kolacją i śniadaniem istniała przerwa trwająca 12–13 godzin.

Mimo że warunki aprowizacyjne szpitali można by ocenić jako znośne, to z drugiej strony dość niepokojąco brzmi informacja, że wartość kaloryczna szpitalnych posiłków wynosiła 32–66% warto-

⁵⁶ J. Wierchowski, W. Czarnowska, J. Szymikowski, *Ocena stanu higienicznego produkcji w wytypowanych barach mlecznych w Gdańsku*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 1, s. 51–60.

⁵⁷ O jakości (w tym warunkach higienicznych) lokali gastronomicznych różnych typów można odnaleźć wiele informacji w materiałach Najwyższej Izby Kontroli, przechowywanych w Archiwum Akt Nowych.

ści przewidzianej „według obliczeń teoretycznych”⁵⁸. Czyżby więc pacjenci warszawskich (i pewnie nie tylko stołecznych) szpitali nie dojadali? Póki co trudno znaleźć satysfakcjonującą odpowiedź na to pytanie.

Zatrucia pokarmowe i epidemie

Zarówno zła żywność, jak i anty-sanitarne warunki jej przygotowywania i spożywania musiały powodować zatrucia pokarmowe i epidemie. Co na ten temat można odnaleźć w materiałach wytworzonych przez PZH?

Z 1948 r. pochodzi informacja o masowym zatruciu w fabryce Państwowego Monopolu Tytoniowego w Poznaniu. Zachorowało 1118 osób, z tego 382 wymagało hospitalizacji. W artykułach żywnościowych po-branych w stołówce fabryki wykryto paratyfus B. Była to epidemia na tle zatrucia pokarmowego dotychczas w Polsce nienotowana. Na szczęście nie doszło do zatrucia metalami ciężkimi.

W tymże roku stwierdzono zachorowania wywołane trójortokrezylo-fosforanem, który wywołuje porażenie kończyn i długotrwałą niezdolność do pracy. Filia poznańska PZH wykryła dodatek tego środka w oleju maszynowym używanym w olejarni. Olej ten wskutek uszkodzenia prasy przedostał się do oleju jadalnego i wywołał wiele zatruc. Filia PZH we Wrocławiu stwierdziła jego występowanie w mące i chlebie. Na skutek zastosowania tego związku do smarowania łożysk w młynie, przedostał się on na walce i przeszedł do mąki, którą zatruty się 22 osoby. Kury karmione chlebem przygotowanym z tej mąki padły z objawami porażenia⁵⁹.

W sprawozdaniu PZH za 1950 r. możemy przeczytać m.in., że „Ni-ski stan sanitarny podstawowych przemysłów żywnościowych uwi-doczniał się w licznych przypadkach zachorowań, a nawet epidemii obserwowanych po spożyciu nieodpowiedniej żywności. Już sam fakt znajdowania myszy w butelce piwa czy lemoniady, kawałka bandaża, igły, gwoździ i blachy oraz grudek smaru maszynowego w kiełbasie, ekstrementów gryzoni w wielu artykułach żywności, a szczególnie w mące i chlebie (Olsztyn) nie świadczą chlubnie o poziomie przetwórstwa żywnościowego i stanie magazynów”⁶⁰.

⁵⁸ Z. Maciesowicz, J. Kojer, *Uwagi w sprawie żywienia w szpitalach warszawskich w 1956 r.*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 2, s. 159–169.

⁵⁹ AAN, PZH, 1/51, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1948*, k. 15.

⁶⁰ BPZH, *Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1950...*, k. 19.

Cytowany dokument wymieniał następujące największe masowe zachorowania w 1950 r. wywołane spożyciem nieodpowiedniej żywności:

- epidemia w Łodzi i Zgierzu; wybuchła wskutek zakażenia mlekiem dostarczonym przez mleczarnię w Zgierzu, znajdującą się w stanie anty-sanitarnym;
- masowe zatrucie w prewentorium dla dzieci w Rabce po spożyciu szynki konserwowej, zawierającej pałeczki salmonella enteritidis, które wyhodowano z kału dzieci;
- w czterech próbach mięsa i przetworów mięsnych wyhodowano pałeczki salmonelli typhi murium. Mięso to pochodziło z uboju prywatnego w wiejskim gospodarstwie domowym i spowodowało zachorowanie wielu osób; trzy przypadki zakończyły się śmiercią;
- w bursie sióstr zakonnych w Wieluniu stwierdzono zachorowania z objawami duru rzekomego. W nadesłanym mięsie wieprzowym i zupie wykryto pałeczki salmonelli typhi murium; te same pałeczki wykryto w kale i moczu siedmiu chorych;
- filia łódzka PZH zameldowała o masowym zatruciu (40 chorych) po spożyciu kolacji wigilijnej w szpitalu. Trujące substancje wykryto w grzybach oraz w maku;
- do Katowic przyjechała wycieczka ok. 40 osób i po spożyciu posiłku w jednej z gospód po pewnym czasie wszyscy uczestnicy dostali wymiotów i biegunek. W nadesłanym do badania mięsie i bigosie stwierdzono poza ustrojami saprofitycznymi obecność pałeczek Gram-ujemnych, zbliżonych do grupy salmonella. Ponadto w wielu przypadkach wykryto zatrucia jadem kiełbasianym, a także włoskowcami róży (w mięsie)⁶¹.

Ta sytuacja sanitarno-epidemiologiczna nie uległa poprawie w 1951 r. Sprawozdanie PZH za ten roku informuje m.in. o pieczywie, w którym znaleziono mysz i żabę oraz o mące z wykrytym gniazdem młodych szczurów (Poznań). W Lublinie wycofano z obiegu całą produkcję szynki konserwowej z powodu zarażenia jadem kiełbasianym. Kontrolerzy stwierdzili masowe zatrucia świń fosforem cynku w Bydgoszczy, który wykryto również w organizmach kur i w kaszy jęczmiennej. Próba piwa z Kłodzka zawierała mocznik. W wyrobach wędliniarskich nadal spotykano gwoździe, blaszki, kawałki drutów. W mięsie stwierdzono dodatek siarczynów, dzięki czemu jego barwa pozostawała czerwona⁶².

⁶¹ Ibidem, k. 19–20.

⁶² BPZH, *Sprawozdanie z wykonania planu usługowego za rok 1951*, [Warszawa], b.r.w., b.p.

W tymże sprawozdaniu znajdujemy informacje na temat niektórych zatruc pokarmowych, jakie miały miejsce w tym roku. Największemu, które objęło 61 osób (z których jedna zmarła), uległa ekipa Związku Młodzieży Polskiej w Gnojewie, pow. Busko-Zdrój (wyhodowano pałeczki okrężnicy typu jelitowego). W Gdańsku odnotowano przypadek klinicznie stwierdzonego, jednak analitycznie niepotwierdzonego „botulizmu” (zatrucie jadem kiełbasianym). W Gdyni odnotowano 11 masowych zatruc w jednostkach wojskowych (bakterie Coli, gronkowca *Proteus*; trzy osoby zmarły). W Zambrowie po spożyciu salcesonu zachorowało 20 osób, w Białostockich Zakładach Garbarskich – ponad 100 osób po spożyciu kiełbasy z kapustą. Salceson zakażony bakteriami (*Proetus* i *Coli*) był również powodem zatrucia 25 osób w Liceum Piekarskim w Bydgoszczy⁶³.

Sezonowy charakter miały zatrucia lodami. Aby ustalić ich przyczyny w 1953 r. PZH zbadał 115 prób tego produktu pochodzących z różnych wytwórni i z rozmaitych miejsc sprzedaży. Tylko ok. 30% lodów odpowiadało wymaganiom stawianym przez normę resortową. Badania wykazały, że mleko używane do produkcji lodów było silnie zakażone bakteriami z grupy pałeczki okrężnicy⁶⁴.

Jedno z typowych takich zatruc było przedmiotem analizy w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny” w 1955 r. 1 lipca została powiadomiona o nim Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdańsku. Zaewidencjonowano 218 chorych, którzy zwrócili się o pomoc lekarską (należy przypuszczać, że liczba chorych była większa, gdyż lżej chorzy, zwłaszcza ze wsi, nie zwracali się o pomoc lekarską). 2 lipca większość hospitalizowanych została wypisana do domu. Ustalono, że nastąpiło zatrucie lodami produkcji miejscowej na skutek zakażenia ich gronkowcem złocistym. Winę przypisano wytwórcy lodów: na jego dłoniach stwierdzono liczne ogniska zapalne w stadium gojenia się. Otrzymywał on zwroty lodów z poszczególnych punktów sprzedaży i mieszał je z masą świeżą, dzięki czemu zakażał ich dalsze partie. Ponadto produkował masę lodową na kilka dni przez sprzedaż, co dodatkowo sprzyjało zatruciom⁶⁵.

We wczesnych latach 50. dość częste była zatrucia pokarmowe w miejscach pracy więźniów. W 1951 r. ok. 100 osób rozchorowało się

⁶³ Ibidem.

⁶⁴ M. Burbalanka, *Metodyka badania i ocena higieniczna lodów*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1953, nr 3a, s. 397–406.

⁶⁵ W. Czarnowska, J. Wierchowski, *Zakażenie lodów gronkowcem złocistym (Notatka z praktyki laboratoryjnej)*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1956, nr 2, s. 191–192.

po spożyciu obiadu w takim podośrodku w Łagiewnikach. Najczęstsze zatrucia w tych ośrodkach i podośrodkach miały miejsce w Miechowicach, Siemianowicach, kopalni „Andaluzja” w Piekarach Śląskich. 61 osób chorowało, jedna zmarła w Trzyciance pow. Piła; stwierdzono tam jady kiszkiowca, pałeczki okrężnicy, odmieńca i in. w pożywieniu. 40 osób z Oficerskiej Szkoły Lotniczej w Radomiu rozchorowało się po spożyciu kompotu gotowanego w metalowych naczyniach (podany kompot miał 5 mg ołowiu i 180 mg cynku/kg produktu)⁶⁶.

Nieco wzmianek na temat zatruc pokarmowych i epidemii odnajdujemy również w sprawozdawczości PZH z lat 60. I tak, np. w 1966 r. wykryto ognisko duru brzuszego w Szpitalu Psychiatrycznym w Morawicy w woj. kieleckim⁶⁷. Do stosunkowo dużego zakażenia dudem brzuszonym doszło między majem a lipcem 1969 r. w Kraśniku Fabrycznym (268 zachorowań). Ustalono, że epidemia szerzyła się poprzez zakażoną żywność, aczkolwiek istotne znaczenie mogła mieć awaria sieci wodno-kanalizacyjnej, która ją poprzedziła. W sierpniu tego roku wystąpiło również zatrucie bakteriami wywołującymi salmonellozę w Garwolinie (927 zachorowań)⁶⁸.

Pracownicy PZH brali udział w akcjach przeciwepidemicznych w 1970 r. Pierwsza z nich związana była z epidemią duru brzuszego w Sierpcu w woj. warszawskim w maju i czerwcu (24 zachorowania wywołane zakażeniem wody ze studni publicznych). Od sierpnia do października trwała epidemia czerwonki w Kraśniku w woj. lubelskim (209 chorych, w 156 przypadkach uzyskano potwierdzenie bakteriologiczne).

Kolejna – epidemia czerwonki w Krajence i Złotowie w woj. koszalińskim – miała miejsce we wrześniu tego roku. Zarejestrowano ponad 400 zachorowań. Źródłem zakażenia było mleko na skutek używania do celów produkcyjnych zanieczyszczonej wody w mleczarni w Złotowie. Epidemia czerwonki (80 przypadków) dosięgła również miasto i powiat lesznieński (w okresie od 19 lipca do 15 października)⁶⁹.

Zebrane materiały źródłowe zawierają skrótove informacje o tym, jak zmieniła się dynamika zatruc pokarmowych w Polsce. Z ustaleń PZH wynika, że w latach 1958–1968 ich liczba wahała się między 141 w 1959 r. a 476 w 1968 r. (zapadalność od 0,5 do 1,37 na 100 tys. mieszkańców). Zachorowania występowały głównie na terenie woje-

⁶⁶ *Sprawozdanie z wykonania planu usługowego za rok 1951*, b.p.

⁶⁷ AAN, PZH 1/53, *Sprawozdanie...*, s. 45.

⁶⁸ AAN, PZH, 1/56, *Sprawozdanie...*, s. 45–46.

⁶⁹ *Sprawozdanie z działalności Naukowej i Usługowej PZH w roku 1970*, Warszawa 1971, s. 48.

wództw: bydgoskiego, poznańskiego i kieleckiego. Sezonowy wzrost zachorowań występował w miesiącach maj–sierpień oraz w grudniu. Do intoksykacji dochodziło najczęściej w następstwie spożycia produktów mięsnych (80%), rzadziej rybnych (16%) oraz warzyw (4%). W 77% źródłem zakażenia były artykuły spożywcze produkcji domowej, szczególnie konserwy (tzw. weki – 40%), rzadziej – wytwarzane przemysłowo (7%)⁷⁰.

O tej wyjątkowej powszechności zatruć po spożyciu artykułów mięsnych mówił prof. Maksym Nikonorow, kierownik Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH na wspomnianej już wcześniej naradzie z udziałem kierowników działów higieny żywności i żywienia w stacjach sanitarno-epidemiologicznych, która odbyła się w październiku 1970 r. w Rzeszowie. Jego zdaniem to mięso stanowiące przyczynę zatruć pochodziło w 70% z tzw. uboju gospodarczego. Duża część z nich była efektem spożycia przetworów mięsnych, takich jak metka, kaszanka, salceson i produkty garmażeryjne. Ważnym powodem zatruć był brak kontroli nad ubojem dokonywanym prywatnie przez rolników. W 1970 r. ok. 3,5 mln sztuk zwierząt rzeźnych nie było objętych nadzorem sanitarno-weterynaryjnym. Niedostateczne były badania trzody chlewnej na obecność włośni (ubój gospodarczy, domowy).

Czynnikiem etiologicznym w przypadkach zatruć mięsem były głównie salmonelle, a w zatruciach wyrobami garmażeryjnymi, przetworami mięsnymi i lodami – gronkowce. Na podstawie danych liczbowych z lat 1962–1970 Nikonorow wskazywał na wzrost salmonelloz odzwierzęcych. „Trudny problem” miały stanowić rzeźnie, wykazujące zły stan sanitarno-techniczny⁷¹.

Konkluzje

Jaki obraz stanu żywności i odżywiania się Polaków wyłania się z analizy dokumentów źródłowych wytworzonych przez PZH w latach 1945–1970?

1. Do produktów żywnościowych, które były powszechnie kontrolowane i badane, należały: mięso i wyroby mięsne, mleko i jego przetwory oraz mąka i pieczywo. W przypadku mięsa do produktów najczęściej budzących zastrzeżenia z sanitarno-higienicznego punktu widzenia należały takie jego przetwory, jak: mięso mielone, metka, kaszanka, salceson, befsztyk tatarski i inne wyroby garmażeryjne.

⁷⁰ AAN, PZH, 1/56, PZH, *Sprawozdanie...*, s. 193–194.

⁷¹ AAN, PZH 1/91, Protokół z odbytego w dniach 27 X–28 X 1970 r..., k. 279.

Duża ich część pochodziła z uboju gospodarczego, pozostającego poza kontrolą weterynaryjną. To w wyrobach mięsnych stwierdzono znacznie przekraczające normę wielkości bakterii. Od lat 40. praktyką nagminną było fałszowanie mleka przez odciąganie tłuszczu i dodawanie wody, dokonywane już w gospodarstwach chłopskich. Jakość mleka i przetworów mlecznych była niska, co wynikało również ze złego stanu urządzeń w mleczarniach, nieprzestrzegania reżimów technologicznych i warunków higieniczno-sanitarnych przez ich personel. Zdarzało się, że z tego powodu mleko było tam powtórnie zakażane. Wydaje się jednak, że ta jakość ulegała powolnej poprawie. W świetle ustaleń PZH wiele zastrzeżeń budziła produkcja piekarnicza. Jeszcze w latach 60. polskie piekarnie były co najmniej w połowie w złym stanie technicznym i higienicznym, z reguły pozbawione zdrowej wody.

2. Najwięcej informacji dotyczących stanu odżywiania się społeczeństwa polskiego w latach 50. i 60. udało się odnaleźć w opracowaniach publikowanych w „Rocznikach Państwowego Zakładu Higieny”. Przedmiotem zainteresowania badaczy tej problematyki byli przede wszystkim uczniowie wiejskich szkół podstawowych oraz młodzież korzystająca z internatów szkolnych. Z tych badań wynika, że dieta zarówno ich, jak i ich rodzin była chaotyczna i monotonna, często pozbawiona surówek, owoców i roślin strączkowych, niedostateczne było spożycie białek pełnowartościowych. W jadłospisach dominowały: kapusta i ziemniaki (spożywane nierzadko kilka razy dziennie, choć pod różnymi postaciami). Obiady w rodzinach chłopskich często były jednodaniowe i niegotowane. Nieliczne badania wskazują, że odżywianie dzieci miejskich było pod względem dietetycznym lepsze.

3. Wskazane poważne zaniedbania higieniczno-sanitarne sprzyjały licznym zatruciom pokarmowym i epidemiom. Z ustaleń PZH wynika, że w latach 1958–1968 ich liczba w Polsce wahała się między 141 w 1959 r. a 476 w 1968 r. (zapadalność od 0,5 do 1,37 na 100 tys. mieszkańców). Głównym źródłem zakażeń były artykuły spożywcze produkcji domowej.

Bibliografia

Źródła

Archiwum Akt Nowych

Państwowy Zakład Higieny 1/50, 1/51, 1/52, 1/53, 1/55, 1/56, 1/69, 1/71, 1/76, 1/91.

Akty prawne

Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z 10 czerwca 1927 r. o Państwowym Zakładzie Higieny, Dz.U. nr 54, poz. 477.

Opracowania

XX-lecie Polski Ludowej. Prace i osiągnięcia w dziedzinie higieny, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1964, t. XV, nr 4.

Bielińska Z., Kowalski J., *A. Szczygieł. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci w drugiej szkole podstawowej na wsi*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1961, nr 4.

Bluszcz G., Gładysz W., Lewandowski S., *Ocena aktualnego stanu sanitarno-higienicznego i jakości żywienia w 5 internatach m. Raciborza*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1965, nr 1.

Burbalanka M., *Metodyka badania i ocena higieniczna lodów*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1953, nr 3a.

Burzyńska H., Barlik I., Dąbrowa B., Frasunkiewicz B., Nowotko S., Świątkowski K., Szyszło K., Walukiewicz-Wasilewska J., *Ocena higieniczna procesu produkcyjnego befsztyka tatarskiego oraz gotowego produktu*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1966, nr 1.

Cezak L., Hryniewicz Z., Rusin J., Pilawska H., *Wyniki badań nad sposobem żywienia dzieci w jednej z gromad województwa szczecińskiego (cz. I)*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1964, nr 3.

Czarnowska W., Wierchowski J., *Zakażenie lodów gronkowcem złocistym (Notatka z praktyki laboratoryjnej)*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1956, nr 2.

Hemplowa W., Kalinowska J., Krawczyk A., Kruk H., Wysocka B. (oprac. i red.), *Państwowy Zakład Higieny. Wykaz publikacji 1918–1967*, Warszawa 1968.

Leopold J., *Kontrola bakteriologiczna produkcji mleka konsumpcyjnego w dwóch mleczarniach woj. łódzkiego*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 5a.

Maciesowicz Z., Kojer J., *Uwagi w sprawie żywienia w szpitalach warszawskich w 1956 r.*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 2.

- Maleszewski J., Barlik I., Czarnowska W., Grubner M., Lichocińska H., Chybowska J., Zerger S., Maciaszek A., Łukawska Z., Smykał B., Rokoszevska J., Osińska M., *Ocena mikrobiologiczna kiełbas surowych wędzonych*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1969, nr 3.
- Mandrowska A., Konieczna W., Kowalski K., Szczygieł A., Księżny S., Dietle B., *Wyniki badań nad stanem odżywienia i sposobem żywienia dzieci jednej ze szkół podstawowych w województwie poznańskim*, cz. I Ocena stanu odżywienia, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1963, nr 2.
- Mandrowska A., Konieczna W., *Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci w szkole podstawowej jednej z dzielnic warszawskich*. Część II, *Ocena sposobu żywienia*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1963, nr 6.
- Namysłowski L., Desperak-Secomska B., *Stan wysycenia witaminą C wybranej grupy młodzieży akademickiej w latach 1952–1953*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1955, nr 4.
- Naruszewicz-Lesiuk D., Wysocki M.J., *Tematyka i wyniki wybranych prac naukowo-badawczych w dziedzinie epidemiologii prowadzonych w Państwowym Zakładzie Higieny w latach 1945–1989*, „Przegląd Epidemiologiczny” 2013, nr 4.
- Paciorek M., *Lekarz na prowincji w okresie PRL-u problemy i troski środowiska lekarskiego lat 50. i 60. XX wieku*, [w:] W. Korpalska, W. Ślusarczyk, G. Frischke (red.), *Czystość i brud. Higiena za żelazną kurtyną 1945–1989/1991*, Wydawnictwo Episteme, Lublin 2021.
- Perkowski P., *„Bрудna melina” i życie społeczne PRL*, „Studia Historica Gedanensia” 2010, t. I.
- Pliszka A., Frasunkiewicz B., Opinc D., *Bakteriologiczna ocena niektórych produktów garmażeryjnych „Flaki mrożone po warszawsku”*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1967, nr 3.
- Pudlik K., Woźniak-Torbicka E., Szczygieł A., Szczygłowa M., Berger S., *Wpływ racjonalizacji wyżywienia w jednym z internatów na stan odżywienia młodzieży*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1955, nr 4a.
- Sprawozdanie Państwowego Zakładu Higieny za rok 1945* [Warszawa].
- Sprawozdanie za rok 1963 z działalności Instytutu Żywności i Żywienia oraz b. Zakładu Higieny Żywienia PZH*, [Warszawa], b.d.
- Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1946*, [Warszawa], b.d.
- Sprawozdanie z działalności Państwowego Zakładu Higieny za rok 1950*, [Warszawa], b.d.

- Sprawozdanie z działalności Naukowej i Usługowej PZH w roku 1970*, Warszawa 1971.
- Sprawozdanie z wykonania planu usługowego PZH za rok 1951* [Warszawa], b.d.
- Szczygieł A., Konieczna W., *Stan odżywienia dzieci a warunki gospodarczo-społeczne środowiska*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1964, nr 4.
- Szczygieł A., Mandrowska A., Bielińska Z., Kowalski J., Namysłowski L., Księżny S., Dietl B., *Wyniki badań nad stanem odżywienia i sposobem żywienia dzieci jednej ze szkół podstawowych na Podlasiu*, „RPZH” 1960, nr 4.
- Szczygieł A., Pudlik-Pankiewicz K., Mandrowska Xinxo A., Księżny S., *Badania nad stanem odżywienia grupy młodzieży w jednym z internatów warszawskich*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 5.
- Szczygieł A., Woźniak-Torbicka E., Berger S., Szczygłowa M., Rudowska-Koprowska J., Szkiłładziowa W., *Sposób odżywiania, a stan odżywienia wybranej grupy młodzieży*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1954, nr 1, t. 5a.
- Szczygieł A., Zahorska A., Szczygłowa M., Berger S., Rudowska J., Woźniak E., *Wyniki badań nad stanem odżywienia dzieci i młodzieży wsi w 1950 r. Część czwarta. Wyniki badań ankietowych nad odżywianiem się dzieci i młodzieży*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1952, nr 1.
- Szpak E., *Epidemie chorób zakaźnych w powojennej Polsce jako problem społeczny*, [w:] T. Głowiński, E. Kościak (red.), *Od powietrza, głodu, ognia i wojny... Klęski elementarne na przestrzeni wieków*, GAJT 1991, Wrocław 2013.
- Szpak E., *„Twoje zdrowie w twoich rękach” – zdrowie, higiena i warunki życia w PRL*, [w:] M. Kruszyński, T. Osiński (red.), *Szkice o codzienności PRL*, Instytut Pamięci Narodowej, Lublin 2016.
- Szpak E., *Warunki sanitarne w powojennej Polsce. Zarys problemów i dynamiki zmian (1945–1970)*, „Polska 1944/45–1989. Studia i materiały” 2014, t. 12.
- Wierzchowski J., Czarnowska W., Severin M., *Badanie i ocena sanitarno-higieniczna piwa butelkowanego*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1957, nr 6.
- Wierzchowski J., Czarnowska W., Szymikowski J., *Ocena stanu higienicznego produkcji w wytypowanych barach mlecznych w Gdańsku*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1959, nr 1.

- Wojtowicz E., Smułczyński B., *Stan odżywienia i rozwój fizyczny młodzieży szkół zawodowych Krakowa*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1960, nr 2.
- Woźniak-Torbicka E., Pudlik K., Szczygłowa M., Berger S., Szczygieł A., *Sezonowe wahania w stanie odżywienia młodzieży żywionej zbiorowo lub indywidualnie*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 1955, nr 1.
- Wysocka B., Kalinowska J., Gromulska M. (oprac.), *Państwowy Zakład Higieny. Wykaz publikacji 1968–1977*, Warszawa 1978.
- Zieliński A., *Zarys historii Narodowego Instytutu Zdrowia – Państwowego Zakładu Higieny*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 2018, nr 69 (Suplement).