

PROF. DR ALEKSANDER SZCZYGIEL

*Przewodniczący Międzywydziałowego Komitetu
Żywienia Ludności PAN*

Osiągnięcia badawcze i organizacyjne w zakresie żywienia ludności

Wstęp

Nauka o żywieniu, już w okresie jej tworzenia, była przedmiotem zainteresowania polskich badaczy. Wkrótce po ogłoszeniu pierwszych norm żywienia ludzi dorosłych przez Voita (1850), a potem Atwatera (1895) oraz Rubnera (1903), prace nad sposobem żywienia się naszej ludności prowadzili już w latach 1890 i dalszych Peltyn, Oskiergieńo, Cybulski, Polak, Biernacki, Lidmanowski i in. Prace te mają znaczenie naukowe i historyczne.

Nauka polska ma również swój pokaźny wkład do rozwoju wiedzy o żywieniu. W 1913 r. J. Raczyński, na ok. 10 lat przed odkryciem witaminy D, wykazał za pomocą doświadczeń na psach, że promienie słoneczne wpływają korzystnie na gospodarkę wapniowo-fosforową i że leczą one krzywicę. W tym samym czasie Kazimierz Funk, częściowo na podstawie dokonanych już wówczas odkryć, a częściowo wiedziony intuicją, lansował pogląd, że istnieje szereg chorób o nieznanym wówczas etiologii, powodowanych wadliwym żywieniem. W swojej pracy pt. „Etiologia chorób z niedoboru” ogłoszonej w 1912 r. twierdził, że nie tylko beri-beri, ale pelagra i gnilec powstają na tle wadliwego żywienia.

Funk, przez nadanie nowo odkrytym składnikom odżywczym atrakcyjnej nazwy „witaminy”, znacznie przyspieszył rozwój nowej nauki o żywieniu, w której przedtem dominowały zagadnienia kalorymetrii.

Polscy naukowcy przyczynili się i do rozwoju innych dziedzin wiedzy związanych z żywieniem, a m. in. fizjologii trawienia i przyswajania, przemiany materii, higieny żywienia oraz higieny żywności. Dla przykładu można by tu wymienić nazwiska Nenckiego, Marchlewskiego, Wierzychowskiego, Gądzikiewicza i wielu innych.

Do rzędu zagadnień naukowych podniesione zostały przez E. Pomian-Pożerskiego, Polaka z pochodzenia, pracującego we Francji, sprawy technologii sporządzania potraw i jej wpływu na zdrowie.

Mimo tych, i szeregu innych inicjatyw i indywidualnych osiągnięć, nie powstał żaden trwały ośrodek badań naukowych w dziedzinie żywienia. Był on utworzony dopiero w 1926 r. jako Oddział Biochemii i Higieny Odżywiania w Państwowej Szkole Higieny w Warszawie. Jego pierwszym kierownikiem do 1927 r. był Kazimierz Funk, a następnie kolejno Edmund Lelesz, Gustaw Szulc i od 1938 r. Aleksander Szczygieł. Oddział Biochemii i Higieny Odżywiania był małą jednostką liczącą zaledwie 3—5 pracowników naukowych.

W latach 1934—39 pojawiło się w polskim piśmiennictwie szereg prac naukowych oryginalnych i pogładowych, przedstawiających rozwój wiedzy o żywieniu i jej znaczenie zdrowotne, gospodarcze i społeczne. Część tych prac dotyczyła żywienia robotników, stanu zdrowotnego bezrobotnych, normatywów żywienia itd.

W tym samym czasie utworzona była placówka społeczna pn. „Instytut Gospodarstwa Domowego” i powstały szkoły o tej nazwie, w których kształcono nauczycieli, instruktorów i techników w omawianym zakresie. Pionierami w tej dziedzinie były Zofia Czerny i Maria Strasburger, które opracowały szereg podręczników dotyczących głównie spożądania potraw i ich receptury.

W okresie międzywojennym istniała również jedna dobrze zorganizowana Szkoła Dietetyczek w Inowrocławiu.

Pracownicy Oddziału Biochemii i Higieny Odżywiania brali duży udział w nauczaniu lekarzy, instruktorek kół gospodyń wiejskich i utrzymywali żywy kontakt ze szkolnictwem w zakresie gospodarstwa domowego i dietetyki.

W ramach Państwowego Zakładu Higieny, obok Oddziału Biochemii i Higieny Odżywiania istniała Stacja Badania Wartości Odżywczych Produktów Spożywczych, powołana do życia przez ówczesne Ministerstwo Spraw Wewnętrznych, do którego należały zagadnienia aprowizacyjne. Pierwszym kierownikiem tej placówki był S. K. Kon, współpracownik K. Funka, a następnie G. Szulc i potem Z. Markuze.

Stacja ta była również małą placówką, która zajmowała się głównie wartością odżywczą środków spożywczych, przede wszystkim zbóż i ziemniaków. Przeprowadzono również i badania na ludziach. Obok szeregu prac badawczych, jednym z trwałych dowodów istnienia tej placówki jest monografia zbiorowa pod redakcją L. Billipa pt. „Mąka i pieczywo” (1930).

Zdając sobie sprawę z przyszłej roli zdrowotnej, gospodarczej i społecznej nauki o żywieniu, ówczesny dyrektor naczelny Państwowego Zakładu Higieny oraz kierownik omawianych placówek zajmujących się żywieniem, już w 1932 r. wystąpił o utworzenie Instytutu Żywienia Człowieka. Myśl ta nie znalazła jednak wtedy poparcia i doczekała się realizacji dopiero po upływie przeszło 30 lat.

W czasie okupacji Oddział Biochemii i Higieny Odżywiania i Stacja Badania Wartości Odżywczych Produktów Spożywczych zostały zlikwidowane i włączone do Oddziału Kontroli Organopreparatów i Witamin. Mimo to pracownicy omawianego oddziału nie przestali zajmować się żywieniem. Dość dużo swego czasu poświęcali na współpracę z Komitetem Samopomocy Społecznej, który m. in. zajmował się dożywianiem ludności m. Warszawy, dotkniętej wojną, zwłaszcza przesiedlonej.

Po odzyskaniu niepodległości, z omawianych dwóch jednostek zajmujących się żywieniem, tylko jeden z pracowników podjął pracę w tym zakresie. I znowu trzeba było prawie wszystko zaczynać organizować od podstaw.

Jeżeli zatrzymałem się na pobieżnym omówieniu organizacji badań w dziedzinie żywienia w Polsce w okresie II wojny światowej, to głównie dlatego, żeby na tym przykładzie raz jeszcze podkreślić dobrze znaną sprawę, że w celu zachowania ciągłości badań w danej dziedzinie wiedzy konieczne jest posiadanie odpowiedniej liczby wyszkolonej kadry naukowej i właściwego programu działania. Indywidualne osiągnięcia mogą być nawet w danym okresie doniosłe, ale jeśli badania nie są kontynuowane ich znaczenie maleje dość szybko.

Sytuacja w dziedzinie wyżywienia ludności po zakończeniu II wojny światowej

Dla obiektywnej oceny naszych osiągnięć w dziedzinie nauki o żywieniu i jej roli gospodarczej, społecznej i zdrowotnej w rozwoju naszego kraju w ciągu 20 lat istnienia Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej trzeba przede wszystkim przypomnieć o sytuacji, jaka zaistniała w tej dziedzinie w chwili odzyskania niepodległości.

Nie wchodząc tu w szczegóły, które będą zapewne omawiane z okazji podobnych uroczystości w innych dziedzinach wiedzy, ograniczymy się tylko do stwierdzenia, że sytuacja nasza w zakresie wyżywienia była wyjątkowo ciężka, ze względu na: 1) ogromne zniszczenia w rolnictwie, zwłaszcza w hodowli zwierząt gospodarskich, 2) zdewastowanie, słabego zresztą wówczas, przetwórstwa żywności, 3) brak zorganizowanego aparatu dystrybucji środków spożywczych i żywienia zbiorowego. Praktycznie biorąc, wszystkie ogniwa niezbędne w zakresie gospodarki ludności były w dużym stopniu zniszczone lub zdezorganizowane. Trzeba było wszystko tworzyć od podstaw, na nowych przesłankach gospodarczych i społecznych.

Jednym z najpilniejszych zadań było stworzenie aparatu dystrybucji środków żywnościowych, wyprodukowanych w kraju i uzupełnionych produktami z darów lub z zakupów z zagranicy oraz choćby prowizorycznych, punktów żywienia zbiorowego. Miało to olbrzymie znaczenie ze względu na niezwykle wielkie ruchy ludności jako następstwa wojny. W związku z tym władze państwowe i terenowe tworzyły bardzo liczne punkty żywienia zbiorowego.

Resortem, który został powołany do rozwiązywania zagadnień żywienia, było Ministerstwo Apropowizacji i Handlu. Jako organ doradczy powołało ono do życia Polski Komitet Żywnościowy. Komitet ten odegrał dużą rolę w ustawianiu zagadnień apropowizacyjnych; w nim zrodziły się pierwsze myśli z zakresu bioekonomiki.

Obok wielu trudności w dziedzinie wyżywienia niemałe znaczenie stanowił dotkliwy brak odpowiedniego personelu naukowego i fachowego. W tych warunkach bardzo palące było opracowanie:

- 1) planu racjonalnego wyżywienia ludności, opartego na podstawach naukowych,
- 2) zasad budownictwa, wyposażenia, organizacji i prowadzenia uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego,
- 3) szczegółowych wytycznych nadzoru sanitarno-higienicznego nad produkcją, przetwórstwem i obrotem żywnością oraz żywnością zbiorowym.

Sytuacja w dziedzinie nauki o żywieniu po odzyskaniu niepodległości

Z powyższych uwag wynika, że kadra fachowców do rozwiązywania spiętrzonych zagadnień wyżywienia była wyjątkowo niska.

Doceniając gospodarczą, społeczną i zdrowotną rolę żywienia, resort zdrowia już w 1946 r. powołał dział higieny żywienia w Państwowym Zakładzie Higieny, a w następnych latach — pracownie żywienia w Instytucie Matki i Dziecka oraz w Instytucie Pracy i Higieny Wsi. Ponadto Ministerstwo Zdrowia utworzyło Katedrę Higieny Żywienia na Wydziale Lekarskim Akademii Medycznej w Warszawie. Katedra ta, najpierw na Oddziale Sanitarno-Higienicznym prowadziła szkolenie studentów medycyny, a potem na Studium Sanitarno-Higienicznym — szkolenie podyplomowe w zakresie żywienia.

W celu wprowadzenia postulatów nauki o żywieniu do praktyki i rozciągnięcia nadzoru nad higieną i jakością wyżywienia, Ministerstwo Zdrowia w 1952 r. utworzyło w stacjach sanitarno-epidemiologicznych stopnia wojewódzkiego oddziały higieny żywienia. Był to duży i celowy wysiłek służby zdrowia.

W ostatnich latach prace w dziedzinie żywienia rozwijane były również i w innych placówkach służby zdrowia, a mianowicie w kilku katedrach higieny ogólnej akademii medycznych, np. w Gdańsku, Łodzi, Krakowie oraz w Klinice Wewnętrznej w Poznaniu, gdzie powstał ośrodek badań nad żywieniem ludzi chorych.

Prace w dziedzinie żywienia prowadziły, lub obecnie prowadzą, również akademickie placówki dydaktyczne, które szkoliły lub szkolą żywieniowców. Do nich należały lub należą b. Studium Wyżywienia Społecznego przy Wydziale Ogrodniczym SGGW w Warszawie, b. Wydział Technologii Żywienia WSE w Częstochowie i obecnie — Katedra Technologii i Higieny Żywienia Wydziału Technologii Rolno-Spożywczej przy SGGW w Warszawie.

Badaniami nad organizacją i ekonomiką żywienia zbiorowego zajmował się pion żywienia zbiorowego w Instytucie Handlu Wewnętrznego. Pion ten istniał jako odrębna jednostka w latach 1950—1958 potem jego laboratoria przejęła Państwowa Inspekcja Handlowa. Obecnie dąży się do utworzenia nowej placówki naukowej i usługowej dla rozwiązywania zagadnień żywienia zbiorowego.

Szkolenie z zakresu żywienia

W związku z omawianiem sytuacji w dziedzinie nauki o żywieniu w Polsce należy również parę uwag poświęcić zagadnieniu szkolenia żywieniowców na poziomie akademickim, średnim i zasadniczym.

Po sześcioletniej wojennej przerwie w szkoleniu i w zakresie żywienia powstała olbrzymia luka, którą trzeba było jak najprędzej wypełnić, tym bardziej że zaszła konieczność szybkiego rozwoju placówek żywienia zbiorowego i to b. często w nieodpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych. Groziły dwa niebezpieczeństwa: masowych zatrucí pokarmowych i pogorszenia stanu zdrowotnego ludności wskutek wadliwego żywienia. W tych warunkach bezwzględną koniecznością było najpierw zorganizowanie szkolenia kadry nauczycieli, którzy mogliby przygotować odpowiednią liczbę wykładowców dla przedmiotu żywienia.

Dzięki inicjatywie kilku profesorów SGGW w Warszawie, przy współpracy Zakładu Higieny Żywienia PZH, udało się stworzyć pierwsze w Polsce Akademickie Studium Wyżywienia Społecznego (1946—1950). Choć zostało ono po 4 latach istnienia zlikwidowane, to jednak wyszkoliło ok. 50 specjalistów zajmujących obecnie dość dużo stanowisk w placówkach naukowych, dydaktycznych i usługowych. Ponadto fakt utworzenia tego studium utrwalił przekonanie, że studia wyższe są potrzebne nie tylko dla żywienia zwierząt, ale i ludzi.

Po zlikwidowaniu Studium Wyżywienia Społecznego w Warszawie, utworzony został w 1950 r. Wydział Technologii Żywienia w WSE w Częstochowie o profilu ekonomicznym i technologicznym. Istniał on 10 lat. Dyplomy w tej uczelni uzyskało ok. 250 technologów żywienia zbiorowego. W 1958 r. utworzona została specjalizacja w dziedzinie żywienia na Wydziale Technologii Rolno-Spożywczej SGGW w Warszawie. W ten sposób szkolenie żywieniowców na poziomie wyższym było najpierw odrębne, potem włączone do uczelni ekonomicznej, a ostatnio stanowi jedną ze specjalizacji w ramach Wydziału Technologii Żywnościowej. Wydaje się, że to ostatnie rozwiązanie jest najbardziej słuszne i celowe. W każdym razie wprowadzenie specjalizacji w dziedzinie żywienia na poziomie akademickim można uważać za duże osiągnięcie. Należy sądzić, że w przyszłości wykładowcami przedmiotów żywienia w technikach gospodarczych będą tylko osoby posiadające wykształcenie akademickie, tak jak to obowiązuje odnośnie każdego innego przedmiotu w szkołach średnich.

Bardzo dużo wysiłków i nakładów kosztowała odbudowa i rozbudowa średnich i zasadniczych szkół w zakresie gastronomii i gospodarstwa domowego. Obecnie mamy 44 techników tego typu oraz ok. 125 szkół zasadniczych. Dla przygotowania nowej kadry dla tych szkół prowadzone są studia nauczycielskie i ośrodki metodyczne. W poszukiwaniu najlepszych form szkolenia fachowego szkolnictwo to uległo również kilku reorganizacjom.

Oprócz tego typu szkół posiadamy jeszcze szkoły dla instruktorów sanitarnych i szkoły dla dietetyczek, podległe Ministerstwu Zdrowia i Opieki Społecznej.

Mówiąc o szkoleniu kadry fachowej należy również wspomnieć o setkach krótkotrwałych kursów dokształcających na różnym poziomie, od kursów podyplomowych, np. dla pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych do kursów z minimum sanitarnego dla personelu niewykwalifikowanego zakładów żywienia zbiorowego. Podobnie jak w innych dziedzinach szkolenie i doszkalanie było i jest prowadzone stale i na dużą skalę.

Szkolenie i nauczanie w dziedzinie żywienia byłoby o wiele mniej skuteczne, gdyby nie było niezbędnych podręczników i monografii. I pod tym względem dorobek naszego XX-lecia jest dość pokaźny, o czym będzie mowa później.

W związku z uwagami na temat szkolenia należy wspomnieć o dużych wysiłkach, jakie włożono w upowszechnienie wiedzy o żywieniu i żywności. Pod tym względem mamy już poważny dorobek i wiele cennych publikacji.

Osiągnięcia badawcze

Kierunki pierwszych prac w dziedzinie żywienia i ich zakres były podyktowane sytuacją w dziedzinie wyżywienia oraz stanem nauki o żywieniu w naszym kraju. Do osiągnięć, które udało się w tych warunkach uzyskać, można by zaliczyć:

1. Rozpoznanie co do stanu odżywiania i sposobu żywienia się wybranych grup ludności w różnych regionach kraju. Na podstawie corocznych systematycznych badań lekarskich i biochemicznych, połączonych z wywiadami żywieniowymi, można było stwierdzić jakie wady w żywieniu zdarzają się najczęściej i jakie są ich główne przyczyny. W pierwszych latach po wojnie obserwowano dość często zmiany chorobowe na tle częściowych niedoborów pokarmowych, zwłaszcza witaminy C, rzadziej A oraz B₂ i niacyny. W związku z tym rozpoczęto prace nad typowaniem produktów bogatych w te witaminy, sposobem ich sporządzania i przetwarzania i przekazywano odpowiednie zalecenia dla praktyki.

2. Drugim podstawowym kierunkiem badań były prace nad wartością odżywczą krajowych środków spożywczych. Wyniki tych prac wykonanych w ciągu pierwszego dziesięciolecia po wojnie, uzupełnione danymi z innych krajów, stanowiły materiał do opracowania przez mgr J. Rudowską-Koprowską pierwszych polskich tabel wartości odżywczych środków żywnościowych.

3. Trzecim podstawowym kierunkiem działalności naukowej w dziedzinie żywienia było opracowanie norm racji pokarmowych i wypróbowanie ich przydatności w praktyce. Racje te były wyrażone w gramach produktów spożywczych brutto na 1 dzień na 1 osobę i dla 18 grup ludności na 4 poziomach ekonomicznych. Omawiane normy znalazły szerokie zastosowanie do uproszczonego nauczania zasad prawidłowego żywienia, do nadzoru nad całkowitym wyżywieniem zbiorowym i do planowania wyżywienia ludności naszego kraju.

4. Czwarty kierunek prac dotyczył higieny żywienia zbiorowego. Opracowano szereg normatywów sanitarnych oraz wytypowano chemiczne i mikrobiologiczne metody do bieżącej kontroli jakości wyżywienia i stanu higienicznego zakładów żywienia zbiorowego.

Dalsze badania w tym kierunku doprowadziły do opracowania metody punktowej oceny tych zakładów, co pozwala na uzyskiwanie porównywalnych wyników nadzoru.

Po wykonaniu tych pilnych dla profilaktyki w służbie zdrowia zadań lub równocześnie z tym prowadzone były badania o charakterze fizjologicznym i technologicznym, m. in. nad:

1) strawnością i przyswajalnością produktów naturalnych i w różny sposób przetwarzanych,

- 2) wartością biologiczną białek i ich wzajemnym uzupełnianiem się,
- 3) składem aminokwasowym białek,
- 4) wzbogacaniem podstawowych produktów spożywczych w deficytowe w nich składniki odżywcze,
- 5) wpływem procesów przetwarzania na wartość odżywczą produktów żywnościowych, np. stopnia przemiału zbóż, obróbki cieplnej warzyw itp.

W ciągu ostatnich paru lat podjęto szereg innych prac, m. in. nad:

- 1) wartością odżywczą różnych tłuszczów, w związku z ich ewentualną rolą w powstawaniu miażdżycy,
- 2) rolą żywienia w patogenezie próchnicy zębów, która podobnie jak miażdżycza staje się coraz większym zagrożeniem zdrowotnym i społecznym,
- 3) rolą niektórych składników pokarmowych w żywieniu np. tzw. błonnika,
- 4) synergistycznym i antagonistycznym działaniem niektórych składników pokarmowych w organizmie.

Ponieważ przez szereg lat jedyną wyspecjalizowaną jednostką w dziedzinie żywienia i wyżywienia był Zakład Higieny Żywienia PZH, większość omawianych prac pochodziła z tej placówki naukowej.

Z Zakładu Higieny Żywienia PZH, a obecnie z Instytutu Żywności i Żywienia, tj. w latach 1946—63 wyszło przeszło 500 prac, w tym ok. 190 doświadczalnych, przeszło 60 poglądowych, 37 monograficznych i podręcznikowych i ok. 200 popularnych.

Wydaje się, że przy naszym bardzo dotkliwym deficycie kadry żywieniowców, dość duże znaczenie miało opracowanie podręczników i monografii, obejmujących podstawowe zagadnienia żywienia. Ponadto przy udziale pracowników Instytutu Żywności i Żywienia opracowane zostały podręczniki pt. „Higiena Żywienia Zbiorowego”, „Podręcznik Higieny Ogólnej” (z rozdziałem o żywieniu), „Kuchnia Polska” i in. Jest to również dość pokaźny dorobek XX-lecia w dziedzinie żywienia. Warto dodać, że w podręcznikach tych było sporo myśli oryginalnych, wytycznych do rozwiązywania naszych specyficznych zagadnień.

Oprócz Zakładu Higieny Żywienia PZH prace naukowo-badawcze z zakresu żywienia były i są w coraz większym stopniu rozwijane w Instytucie Matki i Dziecka, w Instytucie Medycyny Pracy i Higieny Wsi oraz w kilku katedrach higieny ogólnej i klinikach chorób wewnętrznych.

Z większych opracowań tych placówek wymienię tylko niektóre, np. dotyczące:

- 1) rozwoju dzieci i młodzieży; na podstawie rozległych badań antropometrycznych opracowano specjalne nomogramy pozwalające łatwo ocenić stan rozwoju fizycznego dzieci, szczególnie ich zbiorowisk;
- 2) schematów prawidłowego żywienia niemowląt, przewidzianych dla racjonalnego żywienia tej grupy ludności;
- 3) żywienia robotników rolnych i wydatkowania przez nich energii przy wykonywaniu różnych prac fizycznych;
- 4) roli żywienia w powstawaniu miażdżycy;
- 5) przemiany materii i energii w niektórych stanach chorobowych itd.

Należy żywić nadzieję, że raz rozpoczęte prace w określonych kierunkach będą się rozwijać i staną się w przyszłości ośrodkami określonych kierunków badań naukowych.

Należy sądzić, że w przyszłości problematyka żywienia stanie się u nas przedmiotem głębszego zainteresowania katedr i zakładów fizjologii, patologii ogólnej i wielu klinik oraz większej liczby instytutów resortów gospodarczych.

Poza placówkami naukowo-badawczymi dużą rolę w dziedzinie żywienia odegrały i coraz większą odgrywają stacje sanitarno-epidemiologiczne, głównie typu wojewódzkiego.

Stacje te nie tylko czuwają nad stanem sanitarnym żywienia zbiorowego, ale wywierają wpływ na jakość wyżywienia. Z placówek tych wyszło już szereg cennych i niezbędnych prac naukowych, nie tylko o charakterze praktycznym, ale i teoretycznym.

W stacjach sanitarno-epidemiologicznych dojrzewa nowa kadra żywniowców, która będzie brała coraz większy i szerszy udział w pracach badawczych wspólnie z Instytutem Żywności i Żywienia.

Do naukowych placówek, ściśle związanych z problematyką żywienia, a nie należących do służby zdrowia, należy b. pion żywienia zbiorowego Instytutu Handlu Wewnętrznego. Z jego osiągnięć należy wymienić:

- 1) opracowanie receptury potraw dla użytku zakładów żywienia zbiorowego,
- 2) metodykę badań laboratoryjnych dla oceny jakości i żywienia,
- 3) szereg prac wydawniczych dotyczących organizacji i prowadzenia zakładów żywienia zbiorowego i innych.

Bardzo istotnym osiągnięciem naukowym i organizacyjnym zarazem jest podjęcie przez Główny Urząd Statystyczny badań nad kształtowaniem się spożycia rodzin pracowników zatrudnionych w kilku gałęziach przemysłu oraz analogicznych badań rozwijanych przez Instytut Ekonomiki Rolnej w zakresie żywienia się ludności wiejskiej. Ma to podstawowe znaczenie nie tylko dla polityki wyżywienia kraju, ale również dla wysuwania pewnych przesłanek natury zdrowotnej.

*
* *
*

Z braku miejsca i czasu nie można tu omówić dużych osiągnięć w naszym kraju w zakresie higieny żywności. Jest to ogromne zagadnienie, daleko wykraczające poza zakres tego referatu. Należy jednak podkreślić, że nadzór nad żywnością i przedmiotami użytku został u nas zasadniczo zmieniony i oparty w większym niż dawniej stopniu na podstawach naukowych zarówno jeżeli chodzi o metodykę badań, jak i ich zakres i interpretację.

Rozszerzył się również znacznie zakres zainteresowań w dziedzinie nadzoru nad żywnością, gdyż musi się czuwać również i nad coraz to większą liczbą tzw. obcych związków w pożywieniu, a przede wszystkim insektydyców, pestycydów, antybiotyków oraz rozszerzonej liczby przeciwutleniaczy, środków konserwujących itp.

W miarę rozwoju przemysłu środków spożywczych, obejmującego nie tylko przetwarzanie żywności, ale i jej wytwarzanie metodami biologicznymi, przy użyciu drobnoustrojów, czy chemicznymi, dla syntezy witamin, aminokwasów itd. zakres nadzoru nad żywnością bardzo poważnie się zwiększył i rozszerzył pod względem metodycznym.

Osiągnięcia organizacyjne w zakresie żywienia

Z perspektywy minionych 20 lat można chyba stwierdzić, że do dużych osiągnięć organizacyjnych w zakresie żywienia należą:

1. Zażegnanie najpierw widma niedożywienia ilościowego lub jakościowego, które groziło nam po zakończeniu wojny, a następnie stałe polepszenie jakości wyżywienia ludności naszego kraju.

2. Rozwój sieci zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego w zakładach pracy oraz w zakładach nauczania i wychowania. Choć posiłki w nich wydawane nie zawsze jeszcze odpowiadają wymaganiom racjonalnego żywienia, to jednak dzięki subsydiowaniu przez państwo są one stosunkowo tanie i odgrywają olbrzymią rolę w ochronie przed niedoborami ilościowymi i jakościowymi. W wielu nowych fabrykach i zakładach pracy powstają nowoczesne stołówki i kantyny robotnicze, które przy właściwym wykorzystaniu mogłyby oddać o wiele większe niż dotąd usługi.

3. Zorganizowanie nadzoru nad żywnością zbiorową zamkniętą i otwartą.

4. Opracowywanie coraz to lepszych i szerszych podstaw prawnych do nadzoru nad żywnością i żywnością.

*

* *

Mamy jeszcze wiele powodów do narzekań na te czy inne niedomagania. Ważne jest to, że te niedomagania widzimy, dyskutujemy stale, choć może zbyt powoli usuwamy. W każdym razie ciężko jest dziś wyobrazić sobie, jakie trudności powstałyby, gdyby nagle zlikwidowane zostały zakłady żywienia zbiorowego lub gdyby został zawieszony nadzór higieniczno-sanitarny nad ich funkcjonowaniem.

Obecna i przewidywana sytuacja w zakresie wyżywienia z punktu widzenia zdrowia publicznego

Nie ulega wątpliwości, że sposób i jakość żywienia się prawie całej naszej ludności w porównaniu do okresu przedwojennego uległy wybitnej poprawie, choć w niejednakowym stopniu we wszystkich okolicach kraju czy w poszczególnych podgrupach społecznych.

Nie mamy na szczęście chorób z niedoborów składników odżywczych z wyjątkiem krzywicy i wola. W porównaniu z pierwszym okresem lat powojennych występuje dużo mniej objawów częściowych niedoborów składników odżywczych, np. stanów przedgnilcowych. Tym niemniej w różnych, niedostatecznie jeszcze gospodarczo rozwiniętych regionach kraju, dość często spotykamy następstwa nieprawidłowego żywienia w postaci opóźnionego wzrostu i rozwoju dzieci i młodzieży, licznych zmian pokrzywicznych, niedokrwistości, dość dużego rozpowszechnienia próchnicy zębów oraz zmian na tle niedoborów poszczególnych witamin. Skutki wadliwego żywienia obserwuje się obecnie znacznie częściej na wsiach niż w miastach. Najczęściej ich przyczyną jest niedostateczne uświadomienie w zakresie zasad prawidłowego żywienia.

Z dotychczasowych badań nad stanem odżywienia i sposobem żywienia się wynika, że częstość występowania wad żywienia stoi w ścisłym związku z poziomem rozwoju gospodarczego, społecznego i kulturalnego środowiska. Tym niemniej można stwierdzić, że jedną z głównych przyczyn wadliwego żywienia się naszej ludności jest brak uświadomienia

o tym, jak można się żywić prawidłowo i możliwie tanio. Powszechnym zjawiskiem jest zła organizacja gospodarstwa domowego i niedostateczne uniezależnienie się od sezonowej podaży niektórych środków spożywczych. W pokonywaniu tych zaniedbań mamy przed sobą jeszcze długą drogę do przebycia.

Podobnie jak inne kraje, które przechodziły lub przechodzą burzliwy okres industrializacji i urbanizacji i my mamy szereg podobnych ujemnych zjawisk w dziedzinie żywienia ludności. Jedno z nich to stale rosnąca tendencja do spożywania produktów wysokorafinowanych, kosztem produktów naturalnych, bardziej wartościowych pod względem odżywczym. Stąd wzrastające zapotrzebowanie na białe pieczywo, tłuszcze, tłuste wyroby wędliniarskie i konserwy mięsne oraz cukier i słodycze. Produkty te stanowią podstawę pierwszych i drugich śniadań oraz kolacji. Większość ludności miejskiej spożywa obiady w stołówkach pracowniczych, które w niewystarczającym jeszcze stopniu spełniają tu swoją rolę, jaką spełniać powinny. Omawiane tu tendencje w żywieniu mogą prowadzić do różnych wad żywienia i przyczynić się do nasilenia częstości występowania tzw. chorób cywilizacyjnych, jak otyłość, miażdżyca, próchnica zębów, niektóre choroby wątroby i nerek itp. Szczególnie ważne dla zdrowia jest zorganizowanie prawidłowych posiłków dla robotników dojeżdżających z daleka do miejsca pracy. Jedy-nym w tych warunkach realnym sposobem zaradzenia ujemnym skutkom zdrowotnym i poprawy stanu zdrowotnego świata pracy jest właściwe wykorzystanie zdobyczy socjalnych, jakimi są stołówki robotnicze oraz wprowadzenie w nich prawidłowych posiłków we właściwym czasie.

W miarę przyrostu ludności i kurczenia się arealu ziemi uprawnej na głowę ludności zajdzie potrzeba przestawienia profilu produkcji rolnej i hodowlanej, odpowiedniego rozwoju przemysłu spożywczego, wzbogacania podstawowych środków spożywczych w deficytowe składniki pokarmowe, wykorzystania surowców dotąd nie stosowanych do żywienia ludzi itd. Wtedy współpraca żywieniowców będzie stawała się coraz bardziej nieodzowna i to we wszystkich dziedzinach związanych z wyżywieniem ludności naszego kraju.

Sytuacja świata w dziedzinie wyżywienia wskazuje na to, że problem żywienia wysunie się w niedalekiej przyszłości na czoło zagadnień państwowych i międzynarodowych. Choć u nas problem ten nie powinien być tak ostry jak w szeregu innych krajów, tym niemniej musimy się przygotowywać do sprostania wszystkim zadaniom, które mogą stanąć przed nami do rozwiązania.

Na wspomniane tematy pisze się i mówi u nas tyle, że tu nie jest potrzebne ich szczegółowe omawianie. Wydaje się, że sytuacja dojrzała u nas już do tego, abyśmy wprowadzili nauczanie żywienia jako przedmiotu obowiązkowego do wszystkich szkół wyższych kształcących rolników, technologów żywności, ekonomistów i lekarzy. To ułatwiłoby w przyszłości rozwiązywanie wielu zagadnień. Poza tym nauczanie zasad żywienia powinno być wprowadzone i do szkół średnich oraz podstawowych.

Wnioski ogólne

Aczkolwiek wśród szybko zachodzących przemian politycznych, gospodarczych i społecznych nie zdołaliśmy rozwiązać wszystkich zagadnień dotyczących wyżywienia ludności kraju, to jednak możemy stwierdzić, że w ciągu 20 lat istnienia Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej do-

konało się wiele zmian korzystnych, dzięki którym stan odżywienia i sposób żywienia się ludności naszego kraju, ogólnie biorąc, uległ dużej poprawie, ale podobnie jak w wielu krajach i u nas można by jeszcze znacznie więcej podnieść stan zdrowotny ludności oraz zwiększyć jej wydajność pracy fizycznej i umysłowej przez dalsze wysiłki zmierzające do racjonalizacji żywienia.

Z perspektywy minionych 20 lat możemy stwierdzić, że dużą rolę w osiągnięciach w zakresie żywienia ludności naszego kraju odegrały:

1) badania naukowe z zakresu żywienia, zwłaszcza te które dotyczyły oceny stanu odżywienia, wartości odżywczych środków spożywczych i normatywów żywienia;

2) intensywne szkolenie i doszkalanie kadry naukowej i fachowej;

3) zorganizowanie nadzoru sanitarnego nad żywieniem i nad jakością wyżywienia oraz instruktazu;

4) upowszechnianie wiedzy o żywności i żywieniu.

W ciągu szeregu lat wytwarzała się opinia publiczna, że żywienie jest olbrzymim problemem gospodarczym, społecznym i zdrowotnym i że nie jest to tylko zagadnienie uświadczenia społeczeństwa jak się należy żywić, ale przede wszystkim zagadnienie odpowiedniego ustawienia produkcji, przechowywania i przetwórstwa oraz obrotu żywnością.

Wyrazem uznania problemu wyżywienia za jeden z podstawowych problemów naszego kraju jest:

1) utworzenie w Polskiej Akademii Nauk Międzywydziałowego Komitetu Żywienia Ludności;

2) powołanie Instytutu Żywności i Żywienia;

3) uwzględnienie przesłanek fizjologicznych w planowaniu wyżywienia;

4) liczne artykuły naukowo-popularne w prasie codziennej;

5) wzrastające zapotrzebowanie na pracę naukową i fachową żywnościowców, naukowców i techników.

Problematyka żywienia została niedawno przedstawiona przez ekonomistę Janusza Łosia w jego monografii pt. „Wstęp do polityki żywnościowej”. Monografia ta w sposób rzeczowy i przejrzysty wykazuje złożoność i różnorodność problematyki żywienia, a jednocześnie jej powiązania w jedną nierozzerwalną całość.

Wydaje się, że to ukształtowanie się poglądów na doniosłość problematyki wyżywienia ludności jest chyba najbardziej istotnym osiągnięciem w zakresie minionego XX-lecia. Będzie to stanowić podstawę do sprostania problematyce żywienia następnych dziesiątków lat.

Na podstawie analizy aktualnej sytuacji świata i naszego kraju można przewidywać, że problem żywienia będzie się stawał coraz trudniejszy. Nie jest wykluczone, że będziemy musieli znacznie więcej niż dotąd wpływać na produkcję, przetwórstwo, obrót żywności i jej spożycie, o czym już była mowa wyżej. W innym razie może się nasilić występowanie chorób na tle wadliwego żywienia, szczególnie przy braku odpowiedniego uświadczenia konsumenta. Do rozwiązywania nowych zagadnień, które można by przewidzieć, potrzebny będzie odpowiednio liczny zespół naukowców i fachowców.

Wiemy już dość dokładnie jak obecnie żywić człowieka, aby nie narażać na szwank jego zdrowia i przedłużyć jego życie, ale czeka nas jeszcze długa droga, aby nauczyć się go żywić tak, żeby jak najdłużej zachować jego młodość i pomóc mu dostosować się do życia w nowych warunkach, które nam niesie przeszłość.