

Abatorul Municipal – „stomacul orașului Chișinău”

CZU: 94:637.513.12(478-25)

Ion Valer XENOFONTOV  0000-0002-5993-1235

În perioada interbelică se considera că, la fel ca piața, și „abatorul alimentează stomacul unui oraș”. Abatorul Municipiului Chișinău se afla în afara urbei, între calea ferată care ducea spre Tighina și șoseaua Muncești. Era spațiul de sacrificare a vitelor, porcinelor și mieilor, carnea fiind destinată consumației cetățenilor.

În octombrie 1919 a început aplicarea măsurilor poliției sanitare veterinare pentru combaterea epizootiei de pleuro-pneumonie la vitele mari cornute, fiind necesar a găsi o piață suficientă de desfacere pentru carnea rezultată din tăierea vitelor care proveneau din focarele infectate, ce trebuiau distruse. În acest scop, Directoratul de Agricultură din Basarabia, Oficiul Veterinar și Zootehnic, a ordonat medicului sanitar, comisar general pentru combaterea epizootiei, să permită măcelarilor din orașele unde consumarea de carne era mare (Chișinău, Brăila, Galați ș.a.) să cumpere și să transporte carne de la abatoarele din zonele infectate, deoarece acolo se sacrificau vitele sub controlul personalului veterinar, care gestiona stârpirea focarelor de boală.

Între 20 și 25 decembrie 1919, a fost convocat Congresul Veterinarilor Basarabeni. Specialiștii au constatat faptul că situația abatoarelor din Basarabia era una intolerabilă din punct de vedere al igienei. În starea respectivă de funcționare, nu putea fi asigurată sănătatea populației. Drept urmare, se solicita introducerea în Basarabia a regulamentului pentru abatoarele din Vechiul Regat, în acest fel se considera că se va pune capăt stării de lucruri înapoiate și periculoase.

La mijlocul anilor 1930, s-a pus accentul de îmbunătățirea condițiilor igienice ale Abatorului Municipal. Au fost reparate pavilioanele de căsăpire a animalelor, fabrica de prelucrat mățe, pavilionul pentru sărarea și păstrarea pieilor. Aceste modernizări au costat municipalitatea 423 920 lei, înscrise în bugetul de exercițiu al anilor 1934-1935. La fel, au fost reconstruite canalizarea din curtea abatorului cu apă, s-au construit grădii de lemn la tavanul corpului principal al abatorului, au fost reconstruite grădii de fier

deasupra canalelor pentru scurgerea murdăriilor, s-a amenajat o baie pentru lucrători. Au fost achiziționate vehicule mecanice moderne pentru transportarea cărnii de la abator la piață. În anul bugetar 1936-1937, Abatorul Municipal a dispus de un excedent de 559 292 lei.

Potrivit Ordonanței nr. 27 a municipiului Chișinău din 5 mai 1938, vânzarea cărnii *en-gros* se efectua la abator, începând de la 20 kg în sus. Având în vedere abuzurile comise înaintea sărbătorilor pascale cu articolele de consumație publică, la care se majorau prețurile fără nicio justificare, Primăria municipiului Chișinău a fixat prețurile maxime pentru carnea de miel de calitate I (mielul cântărind mai mult de 2 kg) – 25 lei pentru 1 kg, iar pentru mielul de calitate II (mielul cântărind până la 2 kg) – 20 lei pentru 1 kg.

Conform Ordonanței nr. 12 din 22 martie 1940 a Primăriei Municipiului Chișinău, se interzicea consumația sub orice formă a cărnii de bovine, ovine și porc în zilele de miercuri și vineri ale săptămânii, atât în localuri publice de consumație, cât și în gospodăria particulară. În acele zile era interzisă vânzarea cărnii fie în formă proaspătă, fie conservată sau preparată (mezeluri), iar în zilele premergătoare (marți și joi) era oprită tăierea animalelor pentru consumația publică. Excepție de la aceste dispoziții se făceau doar cu prescripții medicale pentru bolnavii internați în spitale sau sanatorii. Restricția nu viza carnea de pasăre și de pește.

Spre anul 1940, directorul Abatorului Municipal era V. Ulinici, iar inten-dent – M. Grossu.