

A TEJIPARI HIGIÉNYIA AKTUÁLIS KÉRDÉSEI

DR. HORVÁTH ZOLTÁN*

Világszerte napirenden van az élelmiszerek higiéniai mikrobiológiai állapotának javítása. Az élelmiszeriparban a hosszú ideig eltartható, minimális tárolási feltételeket-igénylő élelmiszerek gyártása program. Az élelmiszerek gyártásához egy sor feltétel-rendszernek kell eleget tenni. Ezek az előírások meghatározzák a kívánalmakat, kezdve az üzem telepítésének környezetvédelmi szempontjaitól, a készterméknek a fogyasztóhoz való eljuttásáig, a termelés szinte minden közbülső folyamatára vonatkozóan. A fogyasztók védelmére minden társadalomban található intézkedések. Így pl. már a római birodalomban a III. évszázadban „szabványokkal” védték a polgárokat az élelmiszerek minőségének rontásától. Régebben élelmiszert szinte csak a magántulajdonban levő üzemekben termeltek, és ebben az időben a jogszabályok kizárólag az élelmiszer termelés egészségügyi feltételeire és az élelmiszerek hamisításának tilalmára terjedtek ki.

A megváltozott gazdasági és társadalmi viszonyok, a szocialista élelmiszeripari nagyüzemek kialakulása átfogó jogszabályi rendezést kívánt. Az 1958. évi 27. sz. törvényerejű rendelet jogi szabályozását azonban hamar túlhaladta az élelmiszer-termelés rohamos növekedése, a számos, új termék megjelenése, a technika és technológia nagyarányú fejlődése. Ezért az élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvény megalkotása, és 1977. január 1-én történő életbelépése mérföldkövet jelentett az élelmiszerek előállításához és forgalmazásához. A törvény és a végrehajtására kiadott 25/1976./VII.11./MÉM. sz. rendelet kimondja, hogy: „az élelmiszereket jó minőségben, megfelelő mennyiségben és kellő választékban állítsák elő”, s ehhez az állam megteremti azokat a feltételeket, amelyek „elősegítik a lakosság egészséges, korszerű táplálkozását és a kivitel bővítését”. Meghatározza az élelmiszerek előállításának személyi, tárgyi, műszaki, és élelmezés egészségügyi feltételeit.

Az élelmiszeriparban csak olyan személyt szabad foglalkoztatni, „akinek az egészségi állapota megfelel a munkakörére meghatározott követelményeknek, és akinek megvannak a szükséges szakmai és élelmezés egészségügyi ismeretei”.

A tárgyi feltételként az üzem létrehozása során gondoskodni kell az ott dolgozóknak a termékeknek és az üzem környezetének egészségügyi védelméről, s olyan helyre kell telepíteni, ahol „az a szennyező, fertőző, bűzös vagy radioaktív anyagok gyűjtésével, feldolgozásával, felhasználásával, tárolásával foglalkozó üzemtől az előírásoknak megfelelő távolságban legyen., ... ahol, erre a célra alkalmas ivóvíz kellő mennyiségben áll rendelkezésre, és a szennyvíz az előírásoknak megfelelően vezethető el.”

* MÉM Élelmiszeripari Higiéniai Ellenőrző Szolgálat, Budapest

Az élelmezés egészségügyi és műszaki feltételeket úgy kell megteremteni, hogy „csak olyan berendezést, felszerelést, gépet vagy más eszközt szabad használni, amely tisztítható, fertőtleníthető”. Ezeknek az élelmiszerral érintkező felületén nem lehetnek az egészségre káros mennyiségben kioldódó anyagok. A berendezések tisztítására, fertőtlenítésére és a dolgozók tisztálkodására csak az előírásnak megfelelő vizet, tisztító- és fertőtlenítőszerket szabad használni.

A minőségi követelmények tekintetében a törvény előírja, hogy „élelmiszert csak jó minőségben, az élelmezés egészségügyi követelményeknek a teljesítésével szabad előállítani. Nyersanyagként, adalékanyagként, tartósításra csak olyan terméket szabad felhasználni, amely az emberi egészségre nem káros, és hatóság által erre a célra engedélyezett. — Tilos olyan terméket előállítani és forgalomba hozni, amelyet megtévesztésre alkalmas módon, részben vagy teljes egészében nem élelmiszer alapanyagból, illetőleg idegen anyagnak a felhasználásával vagy más eljárással készítették.”

A jogszabályban meghatározott gyorsan romló élelmiszerek csomagolásán fel kell tüntetni a „fogyaszthatóság határidejét”, míg a huzamosabb időn át eltartható élelmiszerek csomagolásán azt az időtartamot, ameddig az élelmiszer „minőségét megőrzi”.

Élelmiszerek tárolására és szállítására a jogszabály azt a kívánalmat írja elő, hogy olyan helyen és úgy kell tárolni, illetve olyan járművön és olyan módon szabad szállítani, hogy a termék sérüléstől, szennyeződéstől, fertőződéstől, romlástól védve legyen.

A termékeket és azok minőségét a termelőnek belső ellenőrzésével (MEO) folyamatosan vizsgálatnia kell, és csak akkor szabad az üzemből kiszállítani, ha az élelmiszer minősége megfelel az előírásoknak, szabványoknak.

Hatósági ellenőrzéssel „az élelmiszereket az előállításukhoz szükséges nyers-, adalék-, és csomagolóanyagokat, továbbá az előállító és forgalmazó tevékenységet, az előállítás során alkalmazott gyártási eljárást, a csomagolást, szállítást és a tárolást, valamint az e célokat szolgáló berendezéseket, gépeket, eszközöket és helyiségeket élelmezés egészségügyi és minőségi szempontból rendszeresen ellenőrizni kell.

A Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium a 10/1979./VI.16./MÉM. sz. rendelettel közzétette az „Élelmiszerek előállításának élelmezés egészségügyi szabályzatát”-t. Ebben a higiéniai szabályzatban az általános rendelkezések egyetemesen érvényesek valamennyi élelmiszeripari tevékenységre, míg a „Különös rész” kiterjed azokra a tennivalókra is, amelyek az egyes iparági szakágazatokban speciálisan jelentkeznek. A környezetre, épületekre, berendezésekre vonatkozó részletes előírások mellett az üzemek tisztántartására előírt takarítás, tisztítás, fertőtlenítés, valamint a személyi higiénia betartása preventióként, olyan megelőző intézkedésként érvényesül, hogy a termeléshez, technológiákhoz szükséges jó alap-, adalék és segédanyagokkal gyártott élelmiszerek élelmezés egészségügyi aggálytalansága biztosítva lesz.

A készített termék mikrobiológiai minősége meg fog felelni az Egészségügyi Miniszter 6/1978./VII.14./EüM. sz. rendeletében „Az élelmiszerek élelmezés egészségügyi mikrobiológiai szennyeződésének elhárításáról” előírtaknak.

A higiéniai szabályzat végrehajtásához a tejiparban segítségül szolgál a MÉM ÉHESZ 1978-ban kiadott „Tejipari Higiéniai Tervezési Irányelvek” összeállítás, mely az üzem telepítése, vízellátása, szennyvíz elvezetése tekintetében adott javaslatok mellett, az üzem területének „szennyes övezet” — „tisztá övezet”-re való felbontásában komoly segítséget nyújt már a tejipari üzem megtervezésénél, de nagyobb rekonstrukciónál is. A 10/1979./VI.16./MÉM. sz. rendelet 4.§ (2)—(3) pontja előírja, hogy „Annak az üzemnek, melynek higiéniai helyzete nem felel meg a szabályzat

előírásainak, higiéniai fejlesztési ütemtervet kell készítenie... A higiéniai fejlesztési ütemtervben elsősorban az élelmezés egészségügyi, állategészségügyi és iparhigiéniai szempontból jelentős hiányosságok megszüntetését, valamint a folyamatos higiénikus termelés feltételeit kell előíranyozni. Haladéktalanul intézkedni kell a beruházást nem igénylő, az üzemi és személyi higiéniaival összefüggő hiányosságok megszüntetéséről.”

Ugyancsak az üzem higiéniai helyzetét segíti az az intézkedés, amely a 6/1980./III.16./MÉM. sz. rendelettel közzétett „Az élelmiszeripari gépek higiéniai minősítésének szabályzata”-ban meghatározta az élelmiszeripari gépek, berendezések élelmezés egészségügyi alkalmasságának feltételeit. Csak olyan gépek, berendezések alkalmazhatók élelmiszer-termelésre, amelyeknek a termékkel érintkező sima kiképzésű felületei nem rozsdásodnak, könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők és egészségre ártalmatlan anyagból készültek.

A tejjipari termékeket előállító tevékenység élelmezés egészségügyi hatósági felügyeletét a MÉM Élelmiszeripari Higiéniai Ellenőrző Szolgálat (MÉM ÉHESZ), valamint a megyei (fővárosi) állategészségügyi állomások látják el. Az ellenőrzések elsősorban arra irányulnak, hogy megteremtődtek-e a higiéniai feltételek a termelő üzemekben, s azok megfelelnek-e a szabályzatban foglalt követelményeknek, továbbá, hogy a gyártástechnológia során érvényesülnek-e a higiéniai előírások. Az üzemek higiéniai helyzetének felmérésére és értékelésére alkalmazzuk a higiéniai minősítési módszert. A módszer pontozásos. Felépítésében megfelelően támaszkodik a rendeletekre, érvényesíti az objektív értékelést, de helyet ad a szubjektív bírálatnak is. Súlyozza az egyes területeknek a termelésben betöltött szerepét, illetve kiemeli a termékek fogyasztói biztonságát meghatározó kritikus higiéniai pontok jelentőségét.

Ennél az ún. 100 pontos higiéniai minősítésnél nem egyedül az új építmények, létesítmények, nem az új gépek, berendezések határozzák meg a műszaki-higiéniai színvonalat, hanem azoknak gondozása, kezelése, megbízható működtetése is. Pl.: egy régi gép is lehet megfelelő, ha az nem rozsdás, nem festék-hibás és gondosan kezelik, azonban egy teljesen új gép is lehet kifogásolt, ha a tisztántartása, kezelése elhanyagolt. A minősítésnél elsősorban az üzemek higiéniai állapotát, az üzemi vezetés és a dolgozók higiéniai szemléletét, valamint a jó—rossz hozzáállást vizsgáljuk.

Pontozással törendő bírálatnál:

- maximális pontszámmal kell értékelni mindazt, ami a Higiéniai Szabályzatban, illetve a Tejjipari Higiéniai Tervezési Irányelvekben leírtaknak megfelel,
- 0 pontot kizárólag a vizsgált szempont(ok) teljesítésének teljes hiánya esetén kell adni,
- maximálisan 2 pont adható az ideiglenes, kényszermegoldásokra, ahol az adottságok más kialakítást nem tesznek lehetővé,
- 0—5 pont adása a differenciálás megkönnyítését segíti.

A higiéniai minősítő lapokon a

I. Környezet higiénijája	23 pont,
II. A termelés higiénijája	62 pont,
III. A szociális létesítmények higiénijája	5 pont,
IV. A tárolás higiénijája	10 pont.

A „levonás” rovatba a teszt-lap szellemének megfelelően, indoklás akkor kerül, ha az előző vizsgálat óta 5 pontnál nagyobb mérvű hanyatlás jelentkezett. A vizsgálatokra az üzemekben — hasonló tematika alapján saját ellenőrzésként havonta — ahol állandó ÉHESZ felügyelet van negyedévenként, egyéb üzemekben évente kerül sor. A hatósági felmérés során a minősítő a fenti szempontok alapján, az objektív tények ismeretében és összbenyomása alapján dönti el, hogy az adható pontszámokon belül mennyire értékeli az egyes területeket, helyzeteket.

Az üzemek a kapott pontszámok arányában az alábbi minősítéseket kapják:

— kiváló az üzem	89 pont fölött,
— jó az üzem	69 pont fölött,
— közepes az üzem	49 pont fölött,
— gyenge az üzem	49 pont alatt.

Amennyiben az üzem adottságai, termelési sajátosságai miatt az összes adható pontszám nem lehet 100 (pl. nincs visszaru-fogadás), az értékelést a 100-ból kieső pontszám %-nak megfelelő arányban kell elvégezni és minősíteni. A minősítési rendszer alkalmazása alkalmas arra, hogy figyelemmel lehessen kísérni az egyes üzemek higiéniai változásait, másrészt a tejipari üzemek higiéniai rangsorolására, sőt ezeken keresztül a vállalatok egymás közötti összehasonlítására is.

Bár a bírálóat alapját az objektivitás képezi, mégis mint minden bírálótnál a minősítő személy egyénisége, felkészültsége, sajátos szemlélete nem zárható ki. A realitás fenntartása érdekében ajánlatos, ha az egyes területek tejjüzemeinek minősítő vizsgálatát ugyanaz a személy végzi el.

A fenti minősítő rendszer alkalmazása és az eredmények közzététele lehetőséget ad mind a vállalatok, mind az üzemek vezetőinek arra, hogy a területükön előforduló higiéniai hiányosságokra felfigyeljenek, s azokat a fogyasztók érdekében megszüntethessék vagy javíthassanak rajta. E cél érdekében a „Tejipar” c. szaklapban évente megjelenik a tejipari üzemek higiéniai minősítő rangsorolása.

CURRENT QUESTIONS OF HYGIENE IN THE MILK INDUSTRY

Dr. Zoltán Horváth

Throughout the world the improvement of the hygienic and microbiological quality of foodstuffs is a topical question. To this end, a series of condition systems must be satisfied in the producing plant. The hygienic classification method is used to examine and follow the existence of the hygienic conditions. The method involves evaluation by points, and it is therefore suitable for establishment of the hygienic state of individual plants, together with changes in this state, and the comparative classification of the plants.

AKTUELLE FRAGEN DER HYGIENE IN DER MILCHINDUSTRIE

Dr. Zoltán Horváth

Die Verbesserung des hygienischen und mikrobiologischen Zustandes der Lebensmittel steht fortwährend an der Tagesordnung in der ganzen Welt. Im Interesse dieser Verbesserung soll eine ganze Reihe der Erfordernisse in den Betrieben erfüllt werden. Um die hygienischen Bedingungen zu sichern, sie stets zu berücksichtigen, verwenden wir die hygienische Qualifikationsmethode. Diese Methode gründet sich auf Punktwertung: so ist sie geeignet den hygienischen Zustand und die Veränderung der Zustände in einigen Betrieben festzustellen, die Betriebe nach vergleichender Rangordnung einzustufen.

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ГИГИЕНЫ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Др. Золтан Хорват

Улучшение гигиенического и микробиологического состояния пищевых продуктов является повседневной и актуальной задачей во всём мире. В интересах решения этой задачи заводы должны соответствовать целому ряду требований. С целью контроля гигиенического уровня применяется метод гигиенической характеристики. Этот метод основан на балльной системе, вследствие чего он годен для определения гигиенического уровня отдельных заводов, для характеристики изменений, поступающих в этом уровне, и для сравнительного установления очередности заводов между собой.