

A szabványok szerepe az élelmiszeripari termékek előállításában, az Élelmiszertörvény néhány intézkedésének figyelembevételével*

MAROSI JÓZSEF

Magyar Szabványügyi Hivatal, Budapest

Érkezett: 1977. augusztus 30.

A jóminőségű termékek előállítása, a termékek minőségének fejlesztése, korszerűségüknek biztosítása, a felhasználók és a fogyasztók igényeinek kielégítése, a vállalatoknak és a termelőknek elsődrendű feladata.

A termelőknek az általuk előállított termékek minőségéért garanciát, felelősséget kell vállalniuk. A minőség biztosítását érvényesítenünk kell az élelmiszeripari termékeknek a gyártása során.

A termékek minőségét Magyarországon, de szerte a világban másutt is szabályozzák. A szabályozásnak egyik alapvető és fontos eszköze a szabvány.

Magyarországon az élelmiszeripari termékek szabványosítása hosszú időre tekint vissza. Már a felszabadulás előtt is egyes élelmiszeripari termékek minőségét előírások határozták meg. Jelentős fejlődés ezen a területen azonban az 1950-es évek elejétől kezdődött.

A szabványosítási munkát a Minisztertanács rendeletben szabályozta. 19/1976. sz. korm. rendelet szerint — a szabványosítási munkában új fejezet kezdődött. E rendelet szerint:

A szabványok alkalmazása kötelező. Ez vonatkozik minden állami szabványra, amelyet Magyarországon megalkotnak. Az állami szabvány magában foglalja az országos szabványokat, valamint az ágazati minisztériumok által készítetteteket is.

A szabványok hatálya kiterjed minden állami szervre, az állami szövetkezeti gazdálkodó szervre, gazdasági társulásokra és a társadalmi szervezetek gazdálkodó szerveire is.

A fent említett rendelet kimondja, hogy a szabvány kibocsátója az állami szabvány hatályát kiterjesztheti a magán-kisiparra és a megánkereskedelemre is.

A korábbi években (amíg a 29/1968-as Korm. rendelet volt hatályban) sok vita volt hogy az úgynevezett diszpozitív hatályú szabványoktól a szerződő felek bármikor eltérhettek külön előzetes bejelentés nélkül.

Jelenleg, a most hatályban levő rendelet során ez nem lehetséges. A kötelező állami szabványoktól csak előzetes engedéllyel lehet eltérni, amelyet a szabvány kibocsátójától kell kérni; a szabvány kibocsátója az eltérési engedélyt határidőhöz kötheti, a szerződésben kötött eltérési engedélyt láttamozásra bekérheti.

A 19/1976-os Korm. rendelet szerint a szabványtól való eltérés esetén a szerződésben a termék — illetőleg a szolgáltatás árát, az árhatósági rendelkezések figye-

* A MSZH és a MAE Állatorvosok Társaságának közös rendezésében, 1977. május 31-én tartott Szabványosítási Műszaki tanácskozáson elhangzott „Az élelmiszerszabványok szerepe a minőség és a higiéniai színvonal” c. előadás felhasználásával (szerk.).

lembévetelével kell megállapítani. A minőség és az ár összefüggésének a gyakorlati életben jelentkeznie kell.

Az élelmiszergazdaság területén érvényesülő szabványokat úgy ítéljük meg, hogy az állami szabványoktól az eltérést hatósági engedélyhez kötjük, tehát minden esetben a szabvány kibocsátójától kell kérni az engedélyt. Azoktól a szabványoktól eltérési engedélyt nem célszerű adni, amelyek a lakosság alapvető fogyasztói érdekeit szolgálják. Ilyenek az élelmiszeripari termékek.

Az elmúlt időszakban az országos szabványoktól való eltérési engedély kérelmek száma megnövekedett. Ezek többségükben minőségi követelményeket nem érintenek, hanem a jelölés és egyes esetekben a csomagolási előírásokra terjednek ki. Ez esetben is nagyon mérlegeljük az engedélyek megadását, mert mind a jelölésre, mind pedig a csomagolásra vonatkozó eltérési engedély a fogyasztókat és a hatóság vizsgálo intézmények munkáját érinti.

A szabványok érvényesülésének vizsgálatai során több esetben tapasztaltuk, hogy egyes termelő vállalatok, de hatósági intézmények sem ismerik alapvetően a szabványosításról szóló 19/1976. sz. Mt. rendeletet, mert esetenként a termelőknek jogot és előnyt jelent a termékek minőségének kialakításában, a vizsgáló intézetek kezébe pedig szigorúbb eszközöket ad, amelyeket munkájuk során érvényesíthetnek.

Az élelmiszergazdaság területén a szabványosítási munka szervesen kapcsolódik az élelmiszeripari termékek minőség-tervezéséhez, előállításához, forgalmazásához és ellenőrzéséhez: jól kiépített kapcsolat van az élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvénnyel és ennek végrehajtási utasításaival. Az alábbiakban ezt a kapcsolatot elemezzük.

Az élelmiszeripari termékekre vonatkozó általános előírásokat a termékek minőségének vizsgálatát, mintavételét alaposan átgondolt és megszerkesztett állami szabványokban írjuk elő. Az Élelmiszertörvény szerint:

„Az élelmiszer előállításához nyersanyagként csak olyan termény, továbbá növényi, állati illetőleg ásványi eredetű terméket szabad felhasználni, amely az emberi egészségre nem káros és megfelel az élelmézségészségügyi előírásoknak, szabványoknak vagy más minőségi előírásnak”.

Az élelmiszeripari üzemek, hús-, tej-, konzerv- vagy hűtőipari üzemek, csak olyan alapanyagot használhatnak fel, amely az adott minőségi követelményeknek, az élelmiszeregészségügyi előírásoknak megfelel. Ezeket az előírásokat nagy számban az állami szabványok is tartalmazzák.

Ha a nyersanyag előállítást vizsgáljuk, tehát a mezőgazdasági termékeket és terményeket, akkor bizony több esetben megállapíthatjuk, hogy az előállított termékek minősége esetenként nem felel meg az előbb említett követelményeknek.

A termelőknek és a termelést irányító szakembereknek kell nagyobb lelkiismerettel végezniük a termékek előállítását, megtartani a minőségi előírásokat. Ehhez pedig segítséget adhatnak a hatósági vizsgáló intézetek. Pl. a termelő üzemekben dolgozó állattenyésztők és állatorvosok, akik pl. a takarmányok összetételét, beltartalmi értékét figyelemmel kísérik, mert a végtermékek minőségének kialakítása már itt kezdődik.

Az élelmiszeripari termékekre vonatkozó állami szabványokban előírásokat adunk a különböző élelmiszerek színezésére, zamatosítására, dúsítására. Az Élelmiszertörvény egyértelműen kimondja, hogy csak olyan adalékanyagot szabad felhasználni, amely az alkalmazott mennyiségben az egészségre nem ártalmas. Szabványainkban itt is összhang mutatkozik a törvénnyel, mert az elkészült és készülő szabványok annak előírásait messzemenően figyelembe veszik.

A szabványosítási munkánk során jelenlegi feladataink között első helyen szerepel az, hogy a szabványokkal szabályozzuk a jó minőségű élelmiszerek elő-

állítását és gyártását, és segítjük az élelmezésegészségügy követelmények biztosítását.

Az Élelmiszer törvény úgy rendelkezik, hogy az élelmiszeripari termékek minőségét a szabványban, vagy egyéb előírásban leírtak szerint kell gyártani. Elő kell írni azt, hogy az élelmiszer milyen minőségű és mennyiségű nyers- és adalékanyagot tartalmazhat, a megengedett szennyeződés mértékét, az érzékszervi jellemzőket, valamint a tömeg és térfogat nagyságát. Kapcsolat van tehát a szabványosítás és az élelmiszeripari termékek gyártása között.

Új előírásaként jelentkezik az Élelmiszer törvény rendelkezése szerint a Magyar Élelmiszerkönyv szerkesztése. Az Élelmiszerkönyv szerkesztőbizottságába az érdekeltek minisztériumokon kívül a Magyar Szabványügyi Hivatal is képviselőt kapott és ez biztosítja azt, hogy a szabványok előírásai a Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő fejezetekkel összhangban legyenek.

Foglalkozni kell az élelmiszeripari termékek minőségét meghatározó szabványok és élelmezésegészségügyi előírások érvényesülésével is.

Elsősorban kell érvényesíteni az élelmiszerezészségügyi és minőségi követelményeket már az üzembe bekerülő alapanyagnál; pl. a vágóhidakon, tejüzemekben az alapanyag beérkezésekor, állategészségügyi és szabványban előírt minőségi követelmények vannak a nyersanyagokkal szemben is. Legfontosabb feladat már itt kiszűrni azokat az egyedeket, tétéleket, amelyek az előbb említett két követelménynek nem felelnek meg.

A második lépcső a termelés folyamata, a termelés során a gyártásközi ellenőrzésben a gyári MEO-nak, és az állategészségügyi vagy élelmiszerhigiénával foglalkozó szakembernek is ott kell lenni a termékek részkomponenseinek minősítésénél. Ha pl. egy baromfifeldolgozó üzemben az ott szolgálatot teljesítő állatorvos és az üzem minőségellenőre a baromfi bontásánál és a belsőségek osztályozásánál rossz munkát végez, nem tartja be az egészségügyi követelményeket, a szabványban leírt minőségi előírásokat, akkor az üzemből kikerülő végtermék már gyengébb minőségű lesz, vagy egészségre ártalmas, a vásárló a termék áráért rosszabb minőséget kap.

A termékek minőségét a jól szervezett termelési folyamatban, a jól kiépített gyártásközi minőségellenőrzéssel lehet alakítani, és minden hibának még a gyárkapun belül kellene kiderülnie, mert ekkor még a vásárló nem találkozott a termékkel.

A vizsgálati tapasztalataink azt is felszínre hozták, hogy az üzemen kívüli hatósági minőségellenőrzés tevékenysége mind nagyobb jelentőségű és a vizsgálati munka színvonala évről-évre növekszik.

A vizsgálatok során szerzett tapasztalataink helytállóak, a termelési hiányosságok nagy százalékban visszavezethetők a gyártás során elkövetett mulasztásokra.

Nagyon sok hasznos véleményt és a szabványokban felhasználható paraméterekeket kapunk a hatósági intézményektől. Ha a legutóbbi éveket vesszük alapul, akkor meg kell említenünk az élelmiszeripar területén a mikrobiológiai szabványok alkotását.

Néhány évvel korábban mind a hazai, mind a nemzetközi igény követelményt támasztott velünk szemben, hogy mikrobiológiai vizsgálati szabványokat készítsünk az egyes élelmiszeripari termékekre. Úgy határoztunk, hogy kezdetnek a húsipar területét választjuk.

Szívós, kemény és kitartó munkával a hatósági intézetek, valamint a gyakorlati életben működő állategészségügyi és humán orvosokkal együtt ezen a területen szép eredmények születtek. Ezekkel a szabványokkal a húsipari termékeket jobbá és a világpiacon még keresettebbé tudjuk tenni.

Célunk, hogy az itt szerzett tapasztalatokat felhasználva, más élelmiszeripari területen is megfelelő formában hasznosítsuk.

Az élelmiszeripari termékek mennyisége és minősége iránt, mind a hazai, mind pedig a nemzetközi kereskedelem igénye fokozódik. Alapvető célja és feladata az élelmiszeriparnak, választékban és minőségben kielégíteni a vásárlók igényeit.

Ennek a feladatnak csak úgy tud eleget tenni a mezőgazdaság, ha növeli a mezőgazdasági nyersanyag-termelését, az alapanyag termelését, az élelmiszeripar bővíti a feldolgozó kapacitását, s ezzel párhuzamosan a kereskedelmi hálózat is fejlődik.

Az előbb említett egyes tényezők automatikusan magukkal hozzák azt, hogy mind a szabványosítással, mind a hatósági ellenőrzéssel az említett igények kielégítését kell szolgáljunk úgy, hogy a minőségi, az egészségügyi előírások ne gátat állítsanak, hanem a mennyiségi és minőségi előrelépést szolgálják. Jövő terveink és céljaink a következők:

Az élelmiszeripari szabványok előírásait a hatósági intézetekkel és a gyakorlati szakemberekkel, a termelésben érvényesítjük, és ha indokolt a gyorsütemű korszerűsítést azonnal végrehajtjuk. Minden korszerűsítést azonban alaposan meg kell vizsgálni, nehogy az a termék minőségének rovására, a gyengébb minőségű termék előállítására adjon lehetőséget.

Maximálisan biztosítanunk kell, hogy a szabványban leírt követelményekkel a gazdaságos termelést segítsük elő, mindazok az alapvető komponensek bekerüljenek az élelmiszeripari termékekbe amelyek a termék jó minőségéhez kellene, az egészségügyi előírásokat kielégítik, de negatív irányban a terméket minőségileg ne tolják el.

A választékbővítéssel egyidőben új termékek jelennek meg a piacon, ehhez viszont az Élelmiszertörvény végrehajtásából adódóan szigorúan meg kell követelnünk azt, hogy a gyártási engedélyben fel legyenek tüntetve: az új élelmiszer engedélyezett anyagösszetétele, a felhasznált anyagok minőségi jellemzői, a gyártási eljárás, a termék minőségi mutatója.

Amennyiben a termék az egész országban forgalmazásra kerül, akkor állami szabványt készítünk rá, és a minőségét így kívánjuk meghatározni, amelyben az élelmezéségszégügyi előírások is szerepelni fognak.

Tovább kell lépnünk az élelmiszeripari termékek minőségének megóvása és megőrzése területén a kereskedelmi forgalomban is. Meg kell valósítani azt, hogy a kereskedelmi hálózat a termék átvétele során szabványt alkalmazzon és az átvételtől számítva a terméket a szabványban leírt módon tárolja: a kereskedelem is feleljen az élelmiszerek minőségéért. Ez által biztosítva lesz az a lánc, amely a termék minőségét kíséri a gyártótól a fogyasztóig.

A hatósági állatorvosi hálózat kapcsolata az élelmiszeripari szabványosítással jó, a szabványok korszerű előírásaihoz sok segítséget kaptunk az egyes paraméterek kidolgozásával, a szakbizottsági munkában való aktív részvétellel és a szabványok gyakorlatban történő érvényesítésével.

Külön kell megemlíteni a nemzetközi munkában, a Szabványosítási Világszervezetben (ISO) való aktív részvételt, amelyet önállóan végeznek az itt dolgozó szakemberek a mikrobiológiai szabványosításban s az itt elkészült szabványok hazai alkalmazásában.

Kapcsolatainkat bővítenünk és szélesítenünk kell, mind a hazai, mind pedig a nemzetközi munkában olyan mértékben, amilyen mértékben a magyar élelmiszeripari termékek iránt mind idehaza, mind a nemzetközi piacon az igény jelentkezik.