

Az élelmiszer minőségellenőrzés új feladatai és eredményei

VAJDA ÖDÖN

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

1. Az Intézet működése, eredményei és következtetései 1968-ban

1.1. Az új gazdasági mechanizmus bevezetése új feladatok elé állította Intézetünket. Ezért 1967-ben kidolgoztuk az ellenőrzés fokozására, hatásosságának és hatékonyságának növelésére vonatkozó főbb célkitűzéseinket, feladatainkat, módszereinket, amelyeket 1968. évre szóló intézkedési tervünkben foglaltunk össze.

Az Intézet által végzendő ellenőrzés 3 egymástól élesen elkülöníthető, de egymástól elválaszthatatlan egységet képező feladtból tevődik össze:

- a) mintavétel,
- b) vizsgálat,
- c) a vizsgálati eredmény értékelése, összefoglalása,
- d) intézkedések foganatosítása, következtetések levonása, javaslatok készítése.

Intézkedési tervünk egyik legfontosabb célkitűzése a *belföldre gyártott termékek fokozott ellenőrzése* volt. A hibák feltárásának a valószínűsége ugyanis a nagyobb mintaszámmal nő és a kapott eredmények megbízhatósága is növekszik, így a minőség alakulására messzebbmenő és biztosabb következtetések levonását teszi lehetővé.

A másik célkitűzésünk az *ellenőrzés körének kiszélesítése* volt. A gazdasági élet reformja során szükségszerű és végső soron a lakosság ellátását javítja az új termelők és új termékek megjelenése a piacon, azonban ezek a termelők megfelelő termelési tradíciókkal, műszaki felkészültséggel nem rendelkeznek. Ez fokozott ellenőrzést tesz szükségessé. Fennáll az a veszély is, hogy az egyéni, illetve vállalati érdekeltég növelésével egyesek – *meg nem engedett módon* – a minőséget rontják, rosszul értelmezett anyagtakarékossággal stb. kívánnak meg nem engedett nyereséghez jutni. A mintavétel körének a kiszélesítése, a belföldi forgalomból vett minták számának a növelése jelentős többletfeladatot jelent.

Ezért, és a lakossággal való kapcsolatot kiszélesítésére a Fővárosi Tanács VB Kereskedelmi Főosztályával, a kerületi tanácsok Kereskedelmi Osztályaival együttműködve társadalmi ellenőr hálózatot épített ki az Intézet. A Fővárosi Tanács VB Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Főosztályával, az Állategészségügyi Szolgálattal, KÖJÁL-lal, ÁKF-fel, munkaterv szerinti közös ellenőrzések mellett igénybe vettük a Fővárosi Tanács VB KISZ-szervezetét is. Természetesen az így szervezett társadalmi ellenőrök alapos elméleti és gyakorlati kiképzést kaptak.

Az Intézetnek nemcsak a hibák feltárása és *megtorlása*, hanem a segítségnyújtás is feladata. A cél a *hibák megelőzése*, tehát olyan javaslatok készítése a tapasztalatok alapján, melyek lehetővé teszik a gyártás, termelés forgalmazás szállítás, raktározás során a minőségromló okok megszüntetését, vagy legalább is csökkentését.

Különösen lényegesnek tartottuk ezt a már említett, kellő tradíciókkal nem rendelkező új termelők (tsz melléküzemek, magánkisiparosok stb.) esetében.

A várható többletfeladatok megfelelő ellátása érdekében szükségesnek mutatkozott *felülvizsgálni vizsgálati módszereinket* olyan gyors, reprodukálható és pontos vizsgálati módszerek kidolgozása érdekében, melyek a megnövekedett feladatok ellátását lehetővé teszik.

1.2. *A vizsgált minták számának és kifogásolási arányának az alakulása (1968-ban).*

	Mintaszám db	%	Kif. %
Összes értékelhető minta 1968-ban	53 539	100,0	9,6
Ebből vidéki mintavétel	3 057	5,7	13,9
export minta	4 008	7,5	0,1
budapesti minta export nélkül	46 474	86,8	10,1
Összes értékelhető minta 1967-ben	66 892	100,0	8,0
Ebből vidéki mintavétel	3 442	5,1	7,7
export minta	22 318	33,4	2,3
budapesti minta export nélkül	41 132	61,5	11,1
Index 68-ban budapesti mintánál	113,0		91,0

Tehát a belföldön forgalomba hozott termékek mintaszáma 13,0%-kal nőtt. (Az összes minták számának a csökkenése éppen ebből ered: nőtt a mintavétel és a vizsgálatok munkaigényessége.) Növeltük a szövetkezetektől és magántermelőktől származó minták számát 31,0%-kal, (ezen belül a szövetkezetektől vett minták számát 16%-kal, a magántermelőktől vett minták számát 47,0%-kal).

Az összes mintaszámon belül az értékelhető minták aránya 92,1%. Az ellenőrzés, illetve más körülmények folytán a gyanúsnak vélt minták aránya 1,6%, az egyéb vizsgált, nem értékelhető minták részesedése az összes mintából 6,3%. A mintaszám mintegy 19%-os csökkenése főként az exportvizsgálatok számának csökkenéséből adódik.

Ugyanis a Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium rendelete értelmében az exportra kerülő termékeket rendszeresen nem vizsgáljuk.

Az értékelhető minták alapján a kifogásolás 9,6%, a bázisidőszakhoz képest 20 rel. %-kal nőtt. Kétségtelen, hogy az átlagos kifogásolási százalék alakulását is befolyásolta az exportminták számának csökkenése, ugyanis ezeknél a termékeknél általában jóval kevesebb a nem megfelelő minták aránya, mint a belföldre gyártott termékeknél. A kifogásolás mértéke nőtt a tej és tejtermék, sütőipari termékek, szeszes és üdítőitalok, növényi konzervek, háztartásvegyipari, kozmetikai készítmények, fűszerek és kávék gyártmánycsoportban. Csökkent a kifogásolás mértéke a hús és húskonzervek, édesipari termékek, ízesítők, színezékek gyártmánycsoportban.

Mint a fentiekből látszik, az élelmiszerek minősége a vizsgált minták kifogásolási arányszáma alapján 1968-ban nem sokat változott. Figyelembe kell azonban venni, hogy az átlagos kifogásolási százalék igen sok összetevőből származik. Az élelmiszerek minőségének alakulását reálisan csak részletek alapján lehet megítélni.

Nem tudunk kitérni ehelyütt az élelmiszerek, italok, háztartásvegyipari és kozmetikai készítmények minőségének a részletezésére, ezekről röviden (az *élelmiszerek minőségéről*) a következőket mondhatjuk:

A *húsipari termékek* kifogásolása 4,7%. Javult a húsipari termékek összetétele, érzékszervi tulajdonságaik viszont romlottak. Termelőszövetkezeti hurkák minősége változó és nem jobb, mint az állami iparé, viszont a sütnivaló és főzőkolbász izletes, jó. *Tej és tejtermékek* kifogásolása 11,5%. Nőtt a tejeskakaó,

tejfől, ömlesztett sajt kifogásolása, csökkent a jegyestej, vaj és lágysajt kifogásolási százaléka. *Gabona, sütőipari termékek* kifogásolása 7,0%. A kenyér minősége kissé romlott, kevesebb volt a 100-as érzékszervi pontszámú minta, mint az előző évben. A péksütemény minősége változatlan. *Édesipari termékek* kifogásolása 10,5% (cukorka, csokoládé), főként a kereskedelemben, ezen belül a vegyes üzletek hibájából helytelen tárolás miatt estek kifogás alá. Javult a mokka- és a kockacukrok minősége. *Szeszes és üdítőitalok* közül 12,1% nem felelt meg. Az állami boriipar, söripar, likőripar készítményei az elmúlt évihez hasonlóan jó minőségűek voltak. Nagyon sok a kifogásolás a vendéglátóiparban kiszolgáltított italok ellen. A szeszesitaloknak 15,9%-át, a bor- és a borhigítványok 19,5%-át, az üdítőitaloknak 59,7%-át kifogásoltuk. Nem kielégítő az üdítőitalok minősége a gyártó vállalatoknál sem, a palackozott üdítőitaloknak 23,4%-a nem felelt meg. A tsz borkimérésekben végzett ellenőrzéseink alapján megállapítottuk, hogy gyakran rosszul kezelt, jelzésüknek és fajtajellegüknek nem megfelelő borokat árusítanak. A *növényi konzervmintákból* 7,1% nem felelt meg. A tartósított növényi készítmények minősége általában szavatossági időn belül megfelelő, a kereskedelemben viszont sok a lejárt szavatosságú termék, amelyek nagyrésze csökkent értékű, vagy fogyasztásra nem alkalmas.

Ellenőriztük a tsz-ek, magánkisiparosok konzervkészítményeit is. A jamek és ízek igen jó minőségűek, felveszik a versenyt az állami ipar termékeivel, viszont a savanyúságok ellen kifogás volt tiltott konzerválószer használatára, helytelen sav-sótartalom beállítás miatt. A *háztartásvégypipari és kozmetikai készítmények* kifogásolása 11,3%. A termékcsoport mintái összetétel szempontjából általában megfeleltek. A kifogásolás oka külső hibák, nem megfelelő jelölés, rossz csomagolás, a kereskedelemben helytelen tárolás. A *fűszer, kávé és étkezési magminták* közül 20,8% esett kifogás alá. Kismértékben nőtt a *presszókávé* kifogásolása 22,5%-ról 26,5%-ra. A vizsgált étkezési magmintáknak 21,2%-a nem felelt meg. A fűszerek közül lejárt szavatossági idejű termékeket kifogásoltunk. *Ízesítők, színezékek, cigaretták* kifogásolása 2,6%. Igen sok a hiba a cigarettáknál, a vizsgált tételek 41%-a nem felelt meg.

Mintavételi helyenként csoportosítva a vett és kifogásolt minták számát és arányát az alábbi táblázat mutatja:

A mintavétel helye	1967. év			1968. év		
	minta-szám	megoszl. %	kif. %	minta-szám	megoszl. %	kif. %
Piac	1 510	2,3	11,4	1 599	3,0	13,7
Szaküzlet	4 964	7,4	7,7	6 020	11,2	7,7
Vegyesüzlet	20 716	31,0	9,4	23 446	43,8	9,1
Vendéglátóipar	5 254	7,8	22,0	5 546	10,4	23,6
Gyártó vállalat	11 094	16,6	9,4	10 142	18,9	6,6
Export	22 318	33,4	2,3	4 008	7,5	0,1
Egyéb	1 036	1,5	10,6	2 778	5,2	12,1
Összesen	66 892	100,0	8,0	53 539	100,0	9,6

A fenti adatok mutatják az egyes részterületekről származó minták arányát, valamint ezek változását a bázisidőszakhoz képest. Az exportminták számának csökkenése lehetővé tette a belföldre gyártott termékek mintaszámának növelését. A *piacról* származó mintáknak 13,7%-a nem felelt meg. Legnagyobb mintaszámmal a tej- és tejtermékek szerepelnek. Ezek kifogásolása 15,2%. Az előző évhez képest nőtt (21,0%) az étkezési magvak kifogásolása. A növényi konzervek között legnagyobb mintaszámmal a savanyúságok szerepelnek, ezeknek 8,4%-a

nem felelt meg. Annak ellenére, hogy 1968. évben az összmintaszámunk kisebb, mint 1967-ben, nőtt az *üzlethálózatból* származó minták száma. A szaküzletről származó minták átlagos kifogásolási aránya (7,7%), kisebb, mint a vegyesüzletről (9,1%) vett mintáké. A boltokból származó minták kifogásolási aránya nem változott a bázisidőszakhoz képest. A kereskedelemről származó minták kifogásolása 8,8%. A kifogás oka nagyrészt (82%) technológiai eredetű hiba, s mintegy 18%-ra tehető azoknak a mintáknak az aránya – a kifogásolt mintaszámból –, amelyek bizonyíthatóan a kereskedelem hibájából (helytelen tárolás, lejárt szavatossági idejű termékek stb.) eredtek. A *vendéglátóipar*ból vett minták kifogásolása 22,0%-ról 23,6%-ra nőtt. A legtöbb kifogás (59,8%) az üdítőitaloknál volt. A vendéglátóipari cukrászkészítmények és a fagyaltok kifogásolása csökkent. Az utóbbi nem a minőségjavulás következtében csökkent, hanem azért, mert az idén több gyümölcsfagyaltot vizsgáltunk és ezekenél kevesebb hibalehetőség van, mint a tejfagyaltoknál. A presszókávék kifogásolása 22,9%-ról 27,7%-ra nőtt. A *gyártó vállalatoktól* vett minták kifogásolása 9,4%-ról 6,6%-ra változott. Az innen származó minták kifogásolásának az oka főként az előírt összetétel be nem tartása, kisebb részben érzékszervi, jelölési hibák. Az *exportminták* csaknem kivétel nélkül megfeleltek az előírásoknak.

Az egyes gyártmánycsoportok és az összes mintaszám kifogásolásának mértékét (tehát) igen sok tényező befolyásolja, ezért csupán ezekből az adatokból megfelelő következtetést levonni a minőség alakulásáról nem lehet. Negyedéves és éves jelentéseinkben részletesen elemeztük az egyes termékek minőségét gyártmánycsoportonként.

Úgy tűnik, hogy indokolt volt az az aggályunk, hogy a gazdasági élet reformja első szakaszában a minőség romlásától tartani kell. Így például az eszpresszókávé minták kifogásolási arányszáma az 1967. évi 22%-ról 27%-ra emelkedett, – ha ehhez még figyelembe vesszük, hogy 1959-ben a presszókávé italoknál, 74%-a nem felelt meg de ez 1965-re 15%-ra csökkent, akkor ez a példa elég plasztikusan mutatja a kedvezőtlen változást. Elsősorban ott találkozunk minőségromlással, ahol visszaélésre és jogtalan nyereszkerdesre van lehetőség. Például a vendéglátóiparban kimért üdítőitalok mintáinak 59,0%-a, a szeszitalok 15,9%-a, bor- és borhigítványok 19,5%-a nem felelt meg. De a termelőszövetkezeti borkimérésekben számos, és nemcsak vizezésből származó, hanem más hamisításból eredő minőségromlással is találkoztunk. Feltűnően nagy volt a tiltott konzerválószeret tartalmazó tsz savanyúság minták száma. Ugyanakkor az is kétségtelen, hogy a konkurrencia hatása minőségjavító lehet és az állami ipart például versenyre kényszeríthetnék a termelőszövetkezetek igen jó minőségű sütnivaló és főzőkolbászaival. Ehhez azonban megfelelő mennyiségű szövetkeztárura lenne szükség.

Ezenkívül az év folyamán több ízben és az éves összefoglaló jelentésünk után számos olyan javaslatot küldtünk az illetékes szerveknek, amelyek véleményünk szerint az élelmiszerek minőségének javítását szolgálják, egyben kértük, hogy a megtett intézkedésekről a vállalatok, trösztök írásban tájékoztassák. A visszaélések csökkentésére kedvező a sajtónyilvánosság. Jelentéseinkről a napi sajtó, TV, rádió rövidebb-hosszabb tájékoztatót szokott közölni.

Úgy tűnik tehát, hogy célkitűzéseinknek reális alapja volt és ezeket a feladatokat nagyjában és egészében 1968. évben sikerült megoldani.

1.3 *A minőség lényeges változását (javulását) 1968-ban akadályozó tényezők* közül csupán néhányat említünk meg:

Sok esetben a kereslet és a kínálat nem volt egymással egyensúlyban, a vállalatok között a gazdasági verseny feltételei csak lassan fejlődtek, ezért egyes termelők monopólium helyzetben maradtak.

Az új termelők az élelmiszertermelés *volumenének* csak kis hányadát adták, nem jelentettek egészséges konkurrenciát az állami vállalatoknak. A kereske-

delemben még sok 1967-es gyártású készlet is volt, tehát nem mérhető pontosan emiatt sem a minőség változása.

Az élelmiszereknél kicsiny az ármozgás, az élelmiszerforgalom 60%-a hatóságilag megállapított, 27%-a hatósági korlátok között mozgó, és 13%-a szabad áron bonyolódott, Budapesten a Kereskedelmi Főosztály adatai szerint.

2. Az ellenőrzés kiterjesztésének módszerei, kapcsolat a lakossággal

Az előbbieken már említett társadalmi ellenőr hálózat kiépítése részben az Intézet ellenőrzési kapacitását növelte meg, másrészt a lakossággal való kapcsolatot növelésével magát a lakosságot vonja be saját ellátásának az ellenőrzésébe. Elméleti és gyakorlati oktatást tartottunk a kerületi tanácsok által kijelölt társadalmi ellenőröknek és ezek után hatalmaztuk fel őket arra, hogy kerületükben rendszeresen ellenőrizzék az élelmiszerforgalom során az élelmiszer minőségét.

A cél az *inspektori rendszer* megvalósítása, tehát állandó élelmiszerminősítési felügyelők biztosítása a kerületekben. Jelenleg 152 társadalmi ellenőr működik, azonban szükségesnek látjuk, hogy ezt a számot 220-ra emeljük fel. Ennek az inspektori rendszernek a kiépítése az üzletellenőrzés feladatának jelentős részét leveheti az Intézetről, így nagyobb kapacitás fordítható a vizsgálatok elvégzésére, új módszerek kidolgozására, üzemek, a technológia ellenőrzésére, a gyártott tételek minősítésére. Hasonló jelentőségű – bár lényegesen kisebb volument jelent – a tanácsi KISZ szervezet tagjainak működése. Úgy véljük, hogy „Budapest az egyetemistákért, az egyetemisták Budapestért” mozgalom keretén belül ugyancsak kaphatunk némi segítséget munkánk elvégzéséhez, az ellenőrzés kiterjesztéséhez.

Az inspektori rendszer fejlődése csak 1969-ben kezdte mutatni hatását:

Összes mintaszám 1969. I. 1 – II. 15-ig 6733

Ebből társadalmi ellenőrök hozták 1618 mintát (24,0%).

3. Az eredmények és az ellenőrzés fejlődésének megállapítása mellett számos tényező van, amely az *Intézet munkájában akadályt* jelent és az ellenőrzés hatáosságát és hatékonyságát csökkenti. Ezek a nehézségek elsősorban a jogszabályok – beleértve a szabványokat és a jogszokásokat is – hiányosságából, illetve hiányából erednek. E nehézségek csökkentésére néhány olyan célkitűzésre hoztunk létre munkabizottságot, amelyek megvalósítása az Intézet feladatainak megoldására igen jó hatással lehet. Így a többi között elvégeztük a kereskedelmi tárolási normák és körülmények kidolgozását. Új alapokra fektettük ezzel együtt az üzlethálózat ellenőrzését és az ellenőrzés eredményeinek az értékelését. Ugyan ennek a bizottságnak kellett foglalkoznia a mintavétel szabályozásával, különös tekintettel az egyedi hatósági mintavételre. Elkészítettük az Intézet új feladatainak megfelelő új ügyrendjét, amelyben a tanácsi konstrukciónak megfelelően csoportok helyett osztályok vannak. Kritikai módon felülvizsgáltuk az intézet működésében szerepet játszó jogszabályokat. Kidolgoztuk továbbá a jelenleg használatban levő vizsgálati módszerek kataszterét, ami elengedhetetlen a vizsgálati módszerek fejlesztéséhez, az új vizsgálati módszerek kidolgozásához. Egy további bizottság kidolgozta a vizsgálati eredmények nyomán alkalmazandó eljárásokat (figyelmeztetés, feljelentés stb.). Minden olyan anyagot, amely alkalmas lehet arra, hogy más minőségvizsgáló intézet munkájához is alkalmazzák, illetve, amelyhez valamilyen jóváhagyás szükséges, az illetékes szervekhez felterjesztettük. Azokban az esetekben, amikor felsőbb szerv jóváhagyására szükség nem volt, saját hatáskörben alkalmaztuk. Mindez azonban nem szüntetett meg néhány alapvető problémát. Ilyen alapvető fontosságú a *mintavétel* problematikájának a tisztázása. A vizsgálati eredményt és annak értékelését, tehát az abból

kiinduló jogi eljárást a mintavétel módja, annak pontossága, egyértelműsége és megbízhatósága határozza meg. A mintavétel egyértelmű szabályozása hiányzik, indokolt lenne külön szabályozni a hatósági ellenőrzésnél elkerülhetetlen és feltétlenül szükséges egyedi mintavételt, amely eltérő lehet a tételminősítő mintavételtől.

Sok esetben nehézséget okoz az eljárások lefolytatásában az eredeti tényállás pontos megállapítása akkor, ha az eljárást jóval később folytatják le. Kérdés, hogy az ellenőrzési és rendészeti funkciót, mint sok más hatósági szervnél nem kellene és lehetne-e az Intézetben is egyesíteni. Megfelelő szakképzettségű és felhatalmazású jogi csoporttal kiegészítve az Intézetet, az eljárás ugyanígy lefolytatható lenne. Ez kedvezően befolyásolná az eljárás gyorsaságát és lehetővé válna az is, hogy az Intézet a 200 Ft-os eljárás nélküli bírság kiszabására felhatalmazást kapjon.

Ehhez a kérdéskomplexumhoz kapcsolódik egy sor egyéb, az Intézet hatósági jellegét, hatáskörét meghatározó tényezőnek a hiánya. Így például, ha Intézetünk a szabályszegést előidéző okokról tájékoztatja az illetékes szervet, vagy vállalatot, az nem köteles 30 napon belül válaszolni, sőt egyáltalán nem is köteles válaszolni és közölni a hozott intézkedéseket. Az Intézet nem kötelezheti a dolgozót, a vállalatot vagy szervet, illetve ezek vezetőjét a hiányosságok megszüntetésére. Nem tehet továbbá az Intézet fegyelmi indítványt, ha a szabályértést elkövető határidőre nem szünteti meg a hiányosságokat és a fegyelmi jogkört gyakorló az eljárás mellőzését nem köteles indokolni. Az egységes szemlélet kialakítása az Intézet minden tevékenységében az egész minőségellenőrző hálózat munkáját koordináló MÉM Élelm. Hiv. Műszaki Főosztálynak feladata. Tudomásunk szerint ez év májusában a GB határozat alapján a MÉM javaslatot terjeszt elő a Kormányának az élelmiszer minőségellenőrzés rendszerének az egységesítésére. A fokozottabb koordinálásra a szakmai szempontok egységesítésére feltétlenül és sürgősen szükség van, hiszen a FŐVEGY-en kívül még 10 Megyei Minőségvizsgáló Intézet működik a tanácsok szervezetében és ezeknek száma a közeljövőben további hárommal fog szaporodni. Egységes szemlélet, azonos módon történő mintavétel, vizsgálat és értékelés, eljárás biztosítására, szakmai egyeztetésre feltétlenül szükség van.

Összefoglalva: az Intézet igyekezett munkájában alkalmazni a Párt irányvonalait és célkitűzéseit. Tevékenységét a reform során szükségszerűen felmerülő feladatok megoldására irányította. Alapvető célként a lakosság megfelelő minőségű élelmiszerrrel való ellátását, illetve ennek ellenőrzését és ily módon biztosítását tűzte ki.

HADORN H. és ZÜRCHER K.:

Pontatlanságok és hibaforrások a peroxidszám és az oxidációs hajlam meghatározásakor

(Über Unstimmigkeiten und Fehlerquellen bei der Bestimmung der Peroxydzahl und der Oxydationsbereitschaft.

Mitt. Lebensmitteluntersuch. Hyg. 57, 127, 1968.

Szerzők vizsgálatai szerint a peroxidszámok meghatározása rossz reprodukálhatóságának jelentős oka az üvegneműek elégtelen vagy célszerűt-

len megtisztítása. Zsírból vagy tisztítószerekből stb. álló láthatatlan film a csészék felületén meggyorsítja az autoxidációt és használhatatlan eredményekhez vezet. Rámutatnak továbbá a világosság ártalmas hatására és a vakpróba fontosságára. Szintetikus tisztítószerekkel előírászerűen megtisztított üvegneműek felhasználásakor és a munkamódszer pontos betartása esetében igen jól reprodukálható értékek nyerhetők mind a peroxidszám, mind az oxidációs hajlam tekintetében.

Kieselbach Gy. (Budapest)