

Minőségvédelmi Ankét és Élelmiszeripari Termékbemutatók Zalaegerszegen (1971. november 11)

HERTELENDI GYÖRGY

Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet, Zalaegerszeg

A zalaegerszegi termékbemutatón résztvevő ZM. Állatforgalmi és Húsipari Vállalat, a ZM. Tejipari Vállalat, a ZM. Sütőipari Vállalat, a ZM. Szesz- és Szikvizipari Vállalat és a ZM. Szálloda és Vendéglátóipari Vállalat izléses elrendezéssel, szakszerű összeállítással és a göcseji tájra jellemző dekorációval mutatta be jóminőségű termékét.

A bemutatott élelmiszerek mind külső, mind belső csomagolási szempontból tetszetősek és a mai követelményeknek megfelelőek voltak.

A bemutatott termékekből bírálat és megismerés céljából a vállalatok dolgozói az érdeklődőknek tetszés szerint kínáltak föl kostolót.

A termékbemutató megtekintése után a minőségvédelmi ankétot a ZM. Tánács VB. nevében *Fülöp Győző* MÉO. osztályvezető nyitotta meg. Üdvözölte a megjelenteket és ismertette a ZM. élelmiszeriparának a IV. ötéves terv időszakában eddig mutatott és várható fejlődését.

A minőségvédelmi ankét elnöki tisztjét *Szilágyi József* a MÉM. Minőségfelügyeleti és Szabványügyi Osztály vezetője töltötte be és rámutatott arra, hogy a negyedévenkénti igazgatótanácsi értekezletet és a minőségvédelmi ankétot azért rendezték meg Zalaegerszegen, mert a Magyar Szabványügyi Hivatal képviselőivel széles körben a nagy nyilvánosság előtt olyan témát kellett megbeszélni, amely a Zala megyei MÉVI profiljába most kezd kialakulni, a cukrászat és a vendéglátóiparral kapcsolatban.

A szabványosításnak e területen a minőségátalakítás érdekében nagy jelentősége van.

Szilágyi elvtárs rámutatott arra, hogy az ellenőrzés bármilyen színvonalas és szigorú lehet, célját csak akkor érheti el, ha az ellenőrzés egyik fontos alapja a szabvány korszerű.

Célkitűzése az ankétnak, hogy a minőségfejlesztés és a fogyasztók érdekvédelmének szempontjait a szabvány hatékonyságának oldaláról vitassa meg. Ajánlatos itt a konferencián eldönteni, hogy milyen területen kell a szabványokat korszerűsíteni, hogy a további munkában segítséget nyújthasson az ellenőrzésekhez.

A bevezető elhangzása után *Süütő Kálmán* a Szabványügyi Hivatal elnökhelyettese „Az élelmiszer szabványosítás és ellenőrzés mint a minőségvédelem eszköze az új gazdasági mechanizmusban” című előadását tartotta meg.

Az előadás foglalkozott a szabványosítás gazdasági rendező szerepével, a gazdasági irányítás új rendszerének a szabványosításra való kihatásával és a szabványosítás jellemző vonásaival. Az állami szabványoknak tartalmazniuk kell a minőségi előírások mellett a kérdéses termék tartóssági, megbízhatósági és eltarthatósági követelményeit.

A kémiai és egyéb vizsgálatok módszereit is elő kell írni a szabványoknak. Minden szabványnak tartalmaznia kell a munka védelem az élet és vagyonbiztonság érdekében támasztott műszaki követelményeit is.

Az ágazati szabványok az előbb ismertetett előírásokat szintén tartalmazzák, de a hatályuk csak akkor lép életbe maradék nélkül, ha más szerződés nem jött létre e tekintetben.

Állami szabványok megszegésének büntetőjogi, munkajogi és államigazgatási követelményeit sorolta fel az előadó, amelyek a felmerült vétségek súlya szerint kerülnek alkalmazásra.

Az előadó rámutatott arra, hogy kiváló alaprendeletek vannak, de ezek a jogszabályok csak akkor élnek hatékonyan, ha azokat a gyakorlati életben megvalósítjuk és kötelezzük arra az illetékeseket, hogy a fennálló rendeleteket tartásuk be.

A felkért hozzászólók közül *Miklovicz András* ÉVIKI igazgatója rámutatott arra, hogy a nemzetközi szabványosításnak milyen nagy jelentősége van az export és import termékek forgalmazásánál és a modern táplálkozástudományi elvek gyakorlatba vitelénél. Kiemelte a szermaradványok kérdését és véleménye szerint a gyorsan szaporodó emberiség még sokáig kénytelen lesz eltérni a klórozott szénhidrogének jelenlétét az élelmiszerekben, mert a mezőgazdaság kemizálása jelentősen növeli a termésátlagokat, amelyek nem nélkülözhetők az emberiség számára.

Vajda Ödön FÉVI igazgató hozzászólásában a minőség egyértelmű meghatározásának fontosságát hangsúlyozta, mert a minőség csak egyféle lehet, jó vagy rossz. A szabványoknak feltétlenül figyelembe kell venni a fogyasztók igényét és annak kielégíthetőségét.

Természetesen az élelmiszereknek a közízlést kell kielégíteni, azt az általános ízlésbeli igényt, amely az egyedek ízlésbeli követelményeiből összegeződik. Egy-egy ízlés azonban ettől eltérhet – és el is tér –, de erre a nagyvolumenű élelmiszertermelés már nem lehet tekintettel.

A hatósági élelmiszerellenőrzés a dolog természetéből adódóan fogyasztócentrikus, feladata annak megakadályozása, hogy a fogyasztó meg nem felelő minőségű élelmiszert kapjon.

Azonban azzal tisztában kell lenni, hogy a hatósági élelmiszerellenőrzés tulajdonképpen nem az élelmiszeripari termékek minőségét határozza meg, hanem azt, hogy a vizsgált élelmiszer minősége az előírásnak megfelel-e. És itt találkozunk a hatósági élelmiszerellenőrzés a szabvánnyal és nemcsak a szabvánnyal, hanem valamennyi e fogalomkörbe tartozó minőségi előírással.

Kacs Kovács Miklós MÉVI Pécs igazgatója kihangsúlyozta hozzászólásában, hogy az élelmiszerreknél komplex szabványok kialakítása szükséges, amelyek a nyersanyagok előírásain kívül a termék, a mintavételi és vizsgálati szabványokat is magukban foglalják. Ez egyes termékeknél már megvalósult (sör stb) de továbbiaknál még szükséges a megalkotásuk. Szükségesnek tartja olyan szabványok alkotását, amelyek a tétel minősítésre vonatkozó előírásokat és a tételminősítés alkalmazására vonatkozó meghatározásokat is tartalmazzák, mert a tételminősítés előírásainak hiánya az értékelő munka elvégzését gátolja.

Telegdy Kovács László BME. egyetemi tanár a mérés mennyiség és a minőség hiányát a fogyasztó megkárosítása fogalmába sorolja. Amennyire a fennmaradt írásbeli emlékeink bizonyítják a hamisítást, a súlyhiányt mindenkor büntették, a kor szellemének megfelelően, testréz csonkítással, elzárással, bírsággal vagy megszégyenítéssel.

Jelenlegi rendeleteink humánusan intézkednek az élelmiszerhamisítás megakadályozása érdekében. Feltétlenül jobb vizsgálati módszereket és erősebb visszatartó szankcionálást tart célszerűnek. Megállapítása szerint nem lehet

minőségről beszélni azon élelmiszernél, amely a fogyasztó kívánságát nem elé-
gíti ki.

Vidor György OBI igazgatója az import – export kérdéseknek gazdasági
kihatásait vizsgálta, az italféleségek szempontjából és rámutatott az import
italok minőségi hibáira, ami abból is adódik, hogy az MSz arra nem vonatkozik.

Kismarton Károly ÉVIKI ig. h. a vizsgálati módszerek kötelezővé tételénél
javasolja, hogy a világhíradalmilag elfogadott módszerek közül legalább 3 külön-
bözőt vegyenek fel a szabványba, hogy az adottságoknak legmegfelelőbbet
választhassák a termék vizsgálatával foglalkozók.

Rajky Antalné FÉVI osztályvezető a vizsgálati módszerek korszerűsítésénél
szükségesnek tartja a felfejlődő laboratóriumok (TSZ, ÁG.) érdekében az egy-
szerűbb vizsgálatok hivatalossá tételét.

Ojtozy Kristófné FÉVI osztályvezető a termékszabványok alkotásánál szer-
zett tapasztalatai alapján kívánatosnak tartja a húspari termékeknél az alsó és
felső határértékek előírását a minőségmeghatározó összetevőknél.

Lóránt Béla FÉVI ig. h. szükségesnek tartja, hogy az MSz-ok tartalmazza-
k az összes vizsgálati előírást, de a jelentkező igényeknek engedve legyen olyan el-
osztásban, hogy: a) kötelező vizsgálat, b) tájékoztató vizsgálat és c) feltételesen
elvégezhető vizsgálatok az egyes meghatározásoknál.

Kottász József FÉVI osztályvezető kiemelte hogy a késztermékek minőse-
gét döntően befolyásolja a felhasznált nyersanyagok kifogástalan minősége, ezért
a nyersanyagok szabványosítására is különös gondot kell fordítani.

Kovács József FÉVI osztályvezető az előírások és a vizsgálati módszerek
felülvizsgálatát tartja célszerűnek. A sugárfigyelő szolgálatnál a fejlődés
rohamos. Az új műszerek és az alkatrészek gyártása és javítása igen nehézkes.
Hibák esetén hosszú időre munkakiesések lépnek fel a sugárfigyelő szolgálatban.
Új eljárások és modern műszerpark bevezetését kéri.

Gömöri János a Nagykanizsai Sörgyár igazgatója rámutatott arra, hogy a
minőségi előírások mindenkor csak az ideális helyzetet veszik figyelembe, ugyan-
akkor az ipar nyersanyagellátási nehézségekkel és meg nem valósítható beruhá-
zásokkal csak lassú tempóban tudja az előírások által megadott nívót elérni.

Marancsics Béla ZM. Szesz- és Szikvízipari Vállalat igazgatója kérte az
ankét résztvevőit, hogy az üdítő italoknál érvényben levő szabványt vizsgálják
meg abból a tekintetből, hogy a nyugati előírások figyelembe vételével lehessen
alacsonyabb szárazanyagtartalmú, ugyanakkor üdítőbb hatású szénsavas üdítő
italokat is előállítani.

Ács Pál MÉVI igazgató a folyadék töltések és a palackos italok töltési ta-
latainak visszásságairól tett említést, mert az érvényben levő szabványok
kimondják, hogy mennyi lehet a felső és alsó határértéke az üdítő italoknak,
vagy akár a sörnek, és így az ital megfelel a szabványos értékű térfogatnak,
ugyanakkor a vállalat töltőgépeit úgy állítja be, hogy az egész termelési volumen
alsó határértéken mozogjon és így jogtalan haszonra tesz szert a vállalat.

Kovács Sándor ZM. Tanács VB. elnökhelyettes a konferencián résztvevőket
üdvözölte és kérte, hogy a jelenlevők hozzanak határozott intézkedéseket a
minőségjavítás érdekében, de minden rendeletben érvényesüljön korunk szelle-
mének megfelelően a humánus.

Összefoglalva az elhangzott előadások és a nagyfokú érdeklődést mutató
hozzászólások azt bizonyítják, hogy az ankét elérte célját és egy olyan témát
tárgyalt meg, mely nagyon foglalkoztatja időszerűségénél fogva a jelenlevő
szakembereket, állapította meg *Szilágyi József* osztályvezető elvtárs.