

A tisztességtelen haszon megállapításának irányelveiről

GOMOLA GYÖRGY

Budapest Főváros Tanácsa V. B. Mezőgazdasági és Élelmészügyi Főosztálya, Budapest

A közelmúltban a minőség védelmét, az ár és a minőség szoros kapcsolatát is szolgáló rendkívül fontos jogszabály lépett hatályba.

A Minisztertanács 1022/1973 (VI. 27) számú határozata a tisztességtelen haszon megállapításának irányelveiről az

állami vállalatok,
szövetkezetek és társulásaik
magánkisiparosok és magánkiskereskedők

által előállított és forgalomba hozott *szabadáras* termékeire és teljesített szolgáltatásaira kiterjedő hatállyal állapított meg iránymutatásokat

a szocialista gazdálkodás elveivel ellentétes,
társadalmi érdeket sértő

gazdálkodó tevékenységgel elért tisztességtelen haszonszerzés megakadályozására.

Tisztességtelen a haszon a nyereség mértékétől függetlenül is, különösen, ha:

- a gazdálkodó szervezet monopolhelyzet létrejöttével teszi lehetővé az áruk egyoldalú megállapítását,
- az áruválasztékot úgy szűkíti, hogy a korábbi olcsó termék helyett magasabb árú terméket hoz forgalomba, vagy az olcsó tömegfogyasztási cikkek árát alapos gazdasági indok nélkül emeli,
- változatlan ár mellett *gyengébb minőségű, felszereltségű vagy csomagolású* terméket állít elő, vagy hoz forgalomba,
- a beszerzési árak emelkedését rendszeresen követi eladási áraiban, a beszerzési árak tartós csökkenését azonban nem érvényesíti,
- csalárdsággal, fondorlattal alakítja ki az árat, vagy valótlan árvetést készít,
- állami támogatásban, árkiegészítésben részesülő termék árában magas nyereséget érvényesít,
- export árbevétel elmaradását, vagy csökkenését belföldi áremeléssel ellensúlyozza,
- várt áremelkedés elmaradásánál is tartósan magas árat érvényesít,
- a legmagasabb beszerzési költség mellett érvényesíti árait,
- a szokásos személyi jövedelmeket számottevően meghaladó jövedelemkifizetéshez áremelés útján jut el,
- az árképzési előírásokat, irányelveket megszegi,
- tisztességtelen hasznot eredményezhet - különösen közszükségleti cikkeknel - ha a termék ára az indokolt haszon mértékét meghaladó nyereséget

tartalalmaz a termék értékét jóval meghaladó ár megállapításával új termék kialakításánál, vagy meglévő ár emelése útján.

A jogszabály ugyanakkor nem tekinti tisztességtelen haszonnak példaként, ha a nyereség műszaki fejlesztés, üzem- vagy munkaszervezés útján, vagy más költségcsökkentéssel, de a minőség romlása nélkül keletkezik.

Az irányelvek a szocialista gazdálkodás elveinek, az árszínvonal védelmének megővésán túl jelentősen hangsúlyozza a minőség, ezen belül a közszükségleti jellegre is tekintettel, az élelmiszer minőség védelmét is.

A tisztességtelen haszon érvényesítése esetén a gazdálkodó szervekkel szemben a 20/1973. (VII. 25.) MT. számú rendeletben foglalt feltételekkel a gazdasági bírság alkalmazását kell kezdeményezni. Ezen túlmenően a tisztességtelen haszon kialakításában vétkes személyek egyéni felelősségét is meg kell vizsgálni és büntető eljárást lehet kezdeményezni a Btk. 238. §-ában foglaltak alapján. Enyhébb megítélési esetekben fegyelmi, illetve szabálysértési felelősségre vonásnak van helye.

Gazdasági bírság kiszabásának, vagy büntető eljárás kezdeményezésének esetén előzetesen az árhatóság szakvéleményét kell kérni.

Az irányelvek hatálybalépésével az árszínvonal és a minőségvédelem jelentős és hathatós eszközzel gazdagodott és az igazságszolgáltatási gyakorlat egységes kialakulása megfelelően szolgálja majd a társadalmi- csoport- és egyéni érdekek összhangját.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

PAPAVASSILIOU J.,
ANASTASSOPOULOS D.,
DIMITRACOPOULOS G.

Staphylococcus, Salmonella, B. cereus és Cl. perfringens kutatása búzadarában és búzalisztben

(*Recherche de Staphylococcus, Salmonella, B. cereus et Cl. perfringens dans les graines et les farines de blé.*)

Arch. Inst. Pasteur Hellén, 18, 67, 1972.

Szerzők a „kollyva” (görög nemzeti eledel, amely búzalisztből, grízből, mazsolából, vaniliából és más fűszerekből készül erősen megcukrozva) szennyeződési lehetőségeit vizsgálták. Ezen élteltípus néhány alkalommal terjesztett Staphylococcus, Bacillus cereus és Clostridium perfringens által okozott ételmérgezéseket. Ez alkalommal a búzadarát és lisztet tették vizsgálat tárgyává. 100 búzadara minta közül 34-ben találtak Coliform baktériumokat (3-ban E. coli-t, 5-ben Klebsiella-t, 22-ben Enterobacter cloacae-t,

2-ben Citrobacter-t és 2-ben atipusos bélbaktériumokat), 1 mintában coagulase-pozitív Staphylococcus aureus-t, 4-ben coagulase-negatívot és 7-ben B. cereus-t. Salmonella és Cl. perfringens egyik mintából sem volt kimutatható. 100 búzaliszt minta közül 29-ben voltak Coliform baktériumok (1-ben E. coli, 8-ban Klebsiella, 18-ban Enterobacter cloacae, 1-ben Citrobacter és 1-ben atipusos bélbaktériumok) 5-ben coagulase pozitív Staphylococcus aureus, 11-ben coagulase negatív, 28 mintában B. cereus és 6-ban Cl. perfringens. Salmonellák e mintákból sem tenyészttek ki. A kollyva készítésekor hőkezelést alkalmaznak, ez általában elpusztítja a Salmonellákat és a Staphylococcusokat, de nem öli el a B. cereus és a Cl. perfringens spóráit. Szerzők felhívják a figyelmet arra, hogy az elkészült ételt nem ajánlatos melegen tárolni. A kollyva többi alkatrésze ritkábban tartalmaz mikrobaikat, mint a dara és a liszt.

Nikodemusz I. (Budapest)