

---

# MŰSZAKÍ FEJLESZTÉS — GYAKORLATI KÖZLEMÉNYEK

---

## A minőségellenőrzés fejlődése és a megyei és városi minőségvizsgáló intézetek szerepe az élelmiszeriparban

RAJKY ANTAL

Élelmiszeripari Minisztérium, Budapest

*Érkezett: 1955. szeptember 28.*

A felszabadulás után az élelmiszeripar fő feladata volt, hogy a meglévő tőkés üzemekben a termelést megindítsa és a jelentkező szükségleteket elsősorban mennyiségi vonalon kielégítse.

Az állami élelmiszeripar megerősödésével a szükségletek mennyiségi kielégítésén túlmenően, fokozatosan tértünk rá az élelmiszeripari termékek minőségének javítására és a mennyiségi termelés mellett elsőrendű feladattá vált az élelmiszeripari termékek minőségének biztosítása.

Ezért a minőség egyértelmű meghatározása céljából elsősorban meg kellett állapítani, hogy melyek azok a kémiai, fizikai, mikológiai és érzékszervi állandók, amelyeket a jó minőségű élelmiszerektől megkívánunk. Ezeknek a jellemzőknek a rögzítése valamennyi élelmiszeripari termékre vonatkozóan megtörtént. Ezzel párhuzamosan haladt az anyagnormák kidolgozása.

Bár az élelmiszeripari termékek minőségi előírásaitól nem lehetett eltérni, ezek az előírások mégsem voltak olyan szigorú normák, amelyeknek be nem tartása esetén komoly felelősségrevonás következett volna. Ezért az élelmiszeripari termékek minőségének biztosítása céljából sokkal szigorúbb előírásokra volt szükség. Ezek az előírások a MNOSZ szabványok. Jelenleg csaknem valamennyi élelmiszeripari termékre és vizsgálati módszerre érvényben levő szabvány van. Azokra a termékekre, amelyekre nincs országos érvényű szabvány, iparági vagy

házi szabvány készült. Az anyagnormák pedig valamennyi élelmiszeripari termékre vonatkozóan elkészültek.

A kidolgozott szabványok és anyagnormák azonban még nem biztosítják a termékek minőségét, — ill. azt, hogy az előállító üzemből csak jó minőségű késztermék kerülhessen a forgalomba — hanem gondoskodni kellett azok betartásának ellenőrzéséről. Ezért a szabványosítással párhuzamosan biztosítani kellett a technológiai és higiéniai fegyelem betartását, az ellenőrzés céljából fontos minőségellenőrző hálózat kiépítését.

Az élelmiszeripari minőségellenőrző hálózat kialakítása óta sokat fejlődött. Az első időben a vállalatok nem ismerték fel a MEO-szervezet jelentőségét. Ezért a minőségellenőrző munkával főleg azokat a dolgozókat foglalkoztatták, akiknek szakképzettsége hiányos volt. A hiányos szakmai képzettség pótlása céljából különböző alap-, közép- és továbbképző MEO-tanfolyamokat rendezett az ipar, ahol a hallgatók a szükséges szakmai ismereteket elsajátították.

A laboratóriumi hálózat fejlesztése érdekében pedig azokat a laboratóriumokat, amelyek műszer hiányában egyes vizsgálatokat nem tudtak elvégezni, megfelelő műszerekkel szerelték fel. A laboratóriummal nem rendelkező vállalatok részére pedig a vizsgálati lehetőségek megteremtése céljából minden iparágban iparági laboratóriumokat szerveztek. Ezeknek az iparági laboratóriumoknak a feladata, hogy a laboratóriummal nem rendelkező vállalatok részére a szükséges vizsgálatokat elvégezzék.

Az üzemi és iparági laboratóriumok létszáma bár alacsony, feladataikat azonban ennek ellenére jól ellátnak és munkájuk folytán sokat javult az élelmiszeripari termékek minősége.

Fentiekben nagy vonalakban vázoltam az ipari minőségellenőrző hálózat fejlődését. Szükségesnek tartottam ezt, mert a megyei minőségellenőrző intézetek felsőbb szinten, de az ipari minőségellenőrző laboratóriumok munkájával kapcsolatos feladatokat is végeznek. Ezért a továbbiakban a megyei minőségellenőrző intézetek munkájával kapcsolatban jelentkező feladatokat ismertetem.

A minőségellenőrző intézetek feladatait a 120 770/1952. Élip. M. sz. rendelet szabályozza. Ezek a feladatok a következők:

1. Működési területükön levő élelmiszeripari üzemek ellenőrzése.
2. Exportra kerülő élelmiszeripari termékek ellenőrzése.
3. A forgalomba kerülő élelmiszeripari termékek ellenőrzése (élelmiszerhamisítások).

4. Az élelmiszeripari vállalatok között felmerülő minőségi döntővizsgálatok elvégzése.
5. Élelmiszeripari vállalatok felkérésére történő vizsgálatok.
6. Magán minták vizsgálata.
7. Élelmiszeripari vállalatok higiéniai ellenőrzése.

Ezeket a feladatokat az intézetek általánosságban jól ellátják. Az ellenőrzések hatékonyabbá tétele céljából azonban szükséges a megyei minőségvizsgáló intézetek vizsgálatát tágabb területekre kiterjeszteni.

Egy-egy intézet működési területén különböző élelmiszeripari üzemek dolgoznak. Az alapos technológiai ellenőrzéshez, a hibák kijavításához szükséges szaktanácsadáshoz, a laboratóriumi vizsgálati eredményekből, a technológiai hiányokra történő következtetéshez, elengedhetetlen követelmény az ellenőrzött iparág technológiájának alapos ismerete. Az új, a legfejlettebb technológiai folyamatok ismertetéséhez pedig szorosan kapcsolódik a technológiai folyamatban alkalmazott gépek ismerete is. Az ellenőrző mérnöknek és technikusnak elsőrendű feladata a minőségjavításon és a gyártástechnológiai és higiéniai ellenőrzésen túlmenően a gazdaságos termelés szem előtt tartása. Az ellenőrzések során nem elégedhetünk meg a hibák tárgyilagos rögzítésével, hanem minden esetben meg kell mondani a hibák okát és azok megszüntetéséhez szükséges intézkedéseket.

A vizsgálatnak olyannak kell lennie, hogy az ellenőrzött vállalat az intézet kiküldöttjében ne az ellenőrt, hanem a magasabb képzettségű segítő szakembert lássa, akinek alapos szakmai tudására lehet építeni.

Az intézetek dolgozóinak tehát az eddigi élelmiszer-analitikai vizsgálatok mellett, műszaki jellegű ellenőrzéseket is mélyrehatóan kell végezniük. Ezeknek az ellenőrzéseknek az üzemhygiéniai, a gyártástechnológiai utasítások betartására, az energiagazdálkodás, a gépesítés és az anyagnormák betartására stb., általánosan a műszaki- és gazdaságos üzemvitel vizsgálatára, a vizsgálatok folyamán a termelés jobbá és olcsóbbá tételére kell irányulni. Az ilyen természetű és kihatásaiban eredményes vizsgálatokat csak úgy lehet végrehajtani, ha az intézetek állandóan tanulmányozzák a bel- és külföldi folyóiratokat és ismerik az üzemek problémáit. Igaz, hogy az intézetek létszáma alacsony, egy-egy mérnökre, technikusra 2—3 iparág is jut. Ennek ellenére mindent el kell követni az alapos szakmai ismeretek megszerzésére.

Az exporttermékek vizsgálatával kapcsolatban, mint eddig, a következőkben is arra kell teljes mértékben törekedni, hogy külföldre csak az előírásoknak megfelelő minőségű terméket gyártsanak és szállítsanak vállalataink.

A forgalom ellenőrzését és az élelmiszerhamisításokkal kapcsolatos eljárásokat külön rendelet szabályozza. Ezeket a feladatokat az intézetek a múltban is és most is jól látják el. A piacellenőrzések száma azonban csökkent. Kívánatos tehát, hogy az intézetek a forgalom ellenőrzése céljából a jövőben nagyobb számú vizsgálatot végezzenek.

Az intézetek eddig az erjedéssel kapcsolatos folyamatokat és egyéb bakteriológiai jellegű vizsgálatokat felszerelés hiányában nem tudták elvégezni. A jövőben a közegészségügyi és járványügyi állomásokkal történő szoros együttműködéssel sokkal hatásosabbá lehet tenni a higiéniai ellenőrzéseket. Gondoskodás történt, hogy az intézetek egy-egy dolgozója mikológiai jellegű kiképzést kapjon. A KÖJÁL-okkal történő szoros együttműködés tehát lehetőséget biztosít az intézetek részére bakteriológiai vizsgálatok elvégzésére is.

A minőségvizsgáló intézetek munkájával kapcsolatban számos esetben merült fel vitás kérdés a minőségi bizonyítványok kiállítása körül. Legtöbb esetben vitára az ad okot, hogy a mintavételi körülmények nincsenek a bizonyítványokba megfelelően leírva. Ezek a hiányosságok vitás esetekben a döntést nehezítik, számos esetben utólagos vizsgálatokra van szükség.

A vizsgálati bizonylatoknak feltétlen tartalmazniuk kell a következő adatokat:

1. A vállalat megnevezését.
2. A mintavétel idejét.
3. A vett minták számát.
4. A mintavétel helyét.
5. A minták zárt vagy nyitott egységből származnak-e?
6. A vizsgálat idejét.
7. A minta milyen mennyiségre vonatkozik.
8. Mintavevő nevét és beosztását.
9. Milyen módszer szerint történt a vizsgálat.
10. Törvényes előírás a minta minőségére vonatkozóan.
11. Eltérés a törvényes összetételtől.
12. Az eltérés okának magyarázata (amennyiben ismeretes).

Természetesen a felsorolt adatokon kívül — amennyiben az intézetek szükségesnek tartják — egyéb körülményeket is fel lehet tüntetni a vizsgálati bizonylatokon.

A minőségvizsgáló intézeteknek az eddig végzett munkájukat az ellenőrzések hatékonyabbá tétele céljából a felsorolt feladatokkal kell kibővíteni. Ezeknek a feladatoknak az ellátása nagy megterhelést jelent az intézetek részére. Remélhető azonban, hogy az intézetvezetők a munka helyes megszervezésével ezeket a feladatokat is eredményesen tudják megoldani. Szükséges ez azért, mert a magas színvonalú, segítő ellenőrzés nagymértékben járul hozzá az élelmiszeripar műszaki színvonalának fejlesztéséhez.

---

### Hibaigazítás

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” I. kötet 2. füzet (1955.) 67. oldalán Angyal György és Fáneci István dolgozatának címe helyesen: *Csipkebogyótea C-vitamin tartalmának vizsgálata.*

---