

# A Minőségvizsgáló Intézetek hatékony segítsége a szabálysértési eljárásokban

BAJCSY DÉNES

Fővárosi Tanács Igazgatási Osztálya

Az élelmiszer szabálysértési ügyek eredményes lefolytatását nagymértékben befolyásolják Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete és a Megyei és Városi Minőségvizsgáló Intézetek célszerű működésükkel. A szakvélemények pontos és részletes adatokat szolgáltatnak a megvizsgált élelmiszerek minőségére vonatkozóan. A vizsgálat eredménye és a vélemény pontosan kimutatja a minőségromlás vagy esetleg a hamisítás fokát is, nem nyújt azonban minden esetben kellő támpontot a felelősség kérdésének tisztázásához.

A szabálysértési eljárás során ugyanis gyakran azt kell tisztázni, hogy ki a felelős a bekövetkezett minőségromlásért vagy hamisításért, esetleg a már kezdettől fogva fennálló gyártási hibáért. Ezek a kérdések azonban a minőségvizsgáló intézetek közreműködése nélkül a leggyakrabban nem tisztázhatók. Az élelmiszer ugyanis amíg az előállító ipari telepről a fogyasztóig érkezik, sok kézen megy keresztül és e közben — a legkülönbözőbb körülmények behatása folytán — minőségében változást szenvedhet. Ezen körülmények ismerete tehát igen fontosá válhat a szabálysértési eljárások lefolytatása során. A szabálysértési előadó ezért gyakran adja fel a kérdést a hatósági minőségvizsgáló intézeteknek: a vizsgálati adatokból lehet-e következtetést levonni arra nézve, hogy az áru minőségromlása hol következett be? Gyártási hibával állunk-e szemben, vagy pedig tárolási, szállítási, raktározási vagy egyéb kezelési hibát követtek el? Az eljárás során ugyanis — ha helyesen és igazságosan akarunk eljárni — azt kell kutatni, hogy ki követte el a hibát, kinek a szándékos vagy gondatlan cselekménye következtében romlott meg az áru minősége. Igaz ugyan, hogy a kereskedelem tartozik az árut az ipártól minőségileg átvenni, de ez gyakorlatilag nehezen viheto keresztül. Gondoljunk csak a sületlen kenyerekre, amelyeket a kereskedelmi üzletek még melegen szolgálnak ki a fogyasztóknak. Ugyanígy a legmondosabb kereskedelmi üzletvezető is átveszi a tejet lefokolás nélkül és kiméri a fogyasztóknak.

Minden esetben a kereskedelmi üzletek vezetőit megbírságotlani pusztán a rossz minőségű áru forgalombahozataláért, a szabálysértési eljárás célját nem szolgáló helytelen intézkedés lenne. Itt nyújthatják a legnagyobb segítséget a minőségvizsgáló Intézetek, amikor megjegyzik, hogy az eltérés az ecetsavtartalomban vagy a szeszesital szeszfokában minden valószínűség szerint gondatlan tárolás (dugaszolás hiánya) következménye, vagy pedig a kenyér ragacsosságának vagy megszalonnásodásának oka készítési hiba (sületlenség) és nem tárolási vagy szállítási hiba (összszennyomódás). Ugyanígy nagy segítség, ha nemcsak több cukrászüzlet rossz minőségű fagylaltjáról kapunk szakvéleményt, hanem ugyanakkor azon fagylaltipari vállalat termékéről is, amelyik a fenti üzleteknek fagylaltot szállít. Hogyan lehessen magas törmeléktartalmú száraz tészta forgalombahozatala miatt a kereskedelmi üzletben vett minta vizsgálati eredménye alapján eljárást lefolytatni, ha már az ipari vállalat elkövette a hibát azzal, hogy a száraztésztát magasabb törmeléktartalommal gyártotta és később a törmelékesedés a gondatlan kezelés következtében tovább fokozódott. Milyen eset áll itt fenn? Gyártási hiba vagy kezelési hiba? Az ipari telep termékéről nem áll rendelkezésre a telepen vett mintavételi eredmény.

Az élelmiszervizsgáló intézetek ezen hézagok kitöltésével a szabály-  
sértési előadók munkáját nagymértékben könnyíthetik, hozzájárulhatnak a  
hibaforrások felkutatásához és egyúttal azok kiküszöböléséhez is. Nem  
utolsósorban kell megemlíteni, hogy milyen nagy jelentősége van a szabály-  
sértési eljárások szempontjából a rendszeres ellenőrzéseknek. A piacok és  
üzletek, valamint az ipari üzemek rendszeres vizsgálata alapján pontos  
képet lehet alkotni az elkövetett szabálysértési esetekről és a lefolytatott  
szabálysértési eljárások eredményességéről. Ezenfelül pedig a rendszeres  
vizsgálatok magukban is nagy visszatartó erőt gyakorolnak a szabálysérté-  
sek elkövetőivel szemben.

---

## KÖNYV- ÉS LAPSZEMLE

---

Rovatvezető : GÁL ILONA

MERGENTHALER E.:

### Új módszer nyersrost meghatározá- sára élelmiszerekben.

(Über ein neues Verfahren zur  
Bestimmung der Rohfaser in Le-  
bensmitteln.) Z. L. U. 109, 316, 1959.

Szerző több mint 50 elemzés alap-  
ján leír egy eljárást nyersrost meg-  
határozására. A meghatározás egy  
etilénglikolból, vízből és kénsavból  
álló feltáró keverék segítségével tör-  
ténő hidrolízisen alapszik. Az eljárás  
jól reprodukálhatónak mutatkozott,  
a kapott értékek ugyan általában  
valamivel alacsonyabbnak mutat-  
koztak a Weend-i eljárásnál kapott  
értékeknél, mégis utóbbiakkal el-  
fogadható mértékben egyeztek. Mind  
a Weend-i, mind a König-féle eljá-  
ráshoz képest a leírt módszer lényeg-  
esen egyszerűbben hatjtható végre,  
olcsóbb is, ami által soranalízisekre  
alkalmas a gyakorlatban.

*Cserhalmi O.-né* (Budapest)

BÖHME H. és BERTLING : L.

### Szorbinsav kimutatás.

(Zum Nachweiss der Sorbinsäure)  
Z. L. U. 109. 336. 1959.

A szerzők a szorbinsavat vizes  
oldatból, mint nehezen oldódó hi-  
gany sót választják le, 0,1%-os hi-

ganyitrát oldattal. Szűrik, 15 per-  
cig centrifugálják, néhány csepp  
vízzel mossák, 55—60°C-on szárít-  
ják. Majd 2—4 csepp 25%-os só-  
savval szabadabbá teszik a sóból a  
szorbinsavat. Mikroszublimátorban  
90—100°C-on szublimálják. Meg-  
határozzák a szublimátum olvadá-  
spontját (134—135°C) és benzanilid-  
del (123°C), vagy phenacetinnel  
(107—108°C) alkotott eutektikus  
hőmérsékletét. Ily módon a vizes  
oldatból még 0,8 mg szorbinsav is  
identifikálható.

*Orentsák A.-né* (Budapest)

LUCENA—CONDE F. és PRAT L.:

### Új kémszer foszfor meghatározása talajokban.

(Anales de Edafologia y Fisiologia  
Vegetal. 16. sz. 1957.)

A foszfor molibdénké reakcióval  
történő meghatározásánál lényeges  
követelmény, hogy a hatvegyértékű  
(hexavalens) és az ötvegyértékű  
(pentavalens) molibdén egyidejűleg  
legyen jelen és arányuk 3 : 2 legyen.  
Ilyen összetételű kémszer 10 n  
kénsavban és 3 n sósavban 6 hó-  
napig is állandó. A kémszer elkészí-  
tése : 8,15 g kristályos ammonio-  
libdátot (vagy 8,56 g nátrium-  
molibdátot) feloldunk 60 ml desz-