

Beszámoló édesipari szakemberek csehszlovákiai tanulmányútjáról

RAVASZ LÁSZLÓ

Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézet, Budapest

A České Čokoládovny N. P. (Cseh Csokoládégyár Nemzeti Vállalat) meghívására három édesipari szakember, f. év április havában három hetet töltött Csehszlovákiában. Mint a küldöttség egyik tagjának, alkalmam volt tanulmányozni a minőségellenőrzést és a minőségellenőrzéssel foglalkozó intézményeket.

A II. világháború előtti években az élelmiszerekkel kapcsolatos jogszabályokat a Csehszlovák Élelmiszerkódexban kívánták kodifikálni. A vonatkozó anyagot három kötetben tervezték kiadni. 1937-ben elkészült az első kötet, a másik kettőt azonban nem tudták befejezni. A háború után a kodifikációs munkát beszüntették s a minőséggel kapcsolatos minden törvényerejű előírás készítését a Szabványügyi Hivatal hatáskörébe utalták. Az áttanulmányozott szabványok nagyjából az azonos hazai szabványokban előírt minőségi jellemzőket tartalmazzák. Érdekességük, hogy rögzítik a főbb technológiai műveleteket is, és a részletes higiénés előírásokat. Édesipari vonalon nagyszámú áruszabvány készült el, ezeket azonban nem követték a vizsgálati szabványok. Ennek tulajdonítható, hogy számos előírt jellemzőt nem tudnak egyértelműen meghatározni.

Az *ipari minőségellenőrzést* 1958. március 14-i kormányhatározattal szabályozták. E kormányutasítás értelmében a régebbi minőségellenőrző szervezetet (MEO, MECS stb.) megszüntették s az üzemi minőségellenőrzést a művezetők hatáskörébe utalták. A nyersanyag ellenőrzését a nyersanyag-raktárosok végzik. Szükség esetén igénybe veszik a kémiai laboratórium segítségét. A gyártásközi ellenőrzést a művezetők, illetve azok megbízottjai végzik. Az egyes gyártmánycsoportokra kidolgozott minőségi normákat és előírásokat tartalmazó táblák vannak kifüggesztve. Ennek figyelembevételével a minősítést pontozásos rendszer alapján végzik. A pontozásos minősítés eredményét egy perforált füzetbe vezetik s annak egy példányát csatolják a megvizsgált tételhez. Ezzel a minősítőlappal kerül a félkészáru a következő üzemrészbe, illetve a készáru a készáruraktárba.

A művezetők a kémiai laboratórium vezetőjével közösen megállapítják, hogy melyek azok a súlyponti helyek, ahol a laboránsoknak meghatározott időben mintát kell venni s a vizsgálat eredményét a termelésben ellenőrzők rendelkezésére bocsátva ezeket az eredményeket is figyelembe veszik a pontozásos minősítésnél.

Ezek az eredmények képezik az üzemrészek közt folyó szocialista munkaverseny kiértékelésének alapját.

A készáru ellenőrzését a készáruraktárban dolgozók végzik. A készáru minősítésében a kémiai laboratóriumok már kisebb szerepet vállalnak. A raktáros a hazai műbizonylatokhoz hasonló bizonyítványt állít ki a késztermék egy-egy tételéről, melyben igazolja, hogy az a kikötött minőségnek minden jellemzőjében megfelel.

A nagyobb üzemekben a *kémiai laboratórium* két részlegből áll. Minőségvizsgáló és kutatórészlegből. A pozsonyi „Figaró” gyár kivételével a két részleget közös vezető irányítja. A modrányi „Orion” csokoládégyárban a három főből álló kutatórészleg főképp mechanizálási kérdésekkel foglalkozik. Ottlétünkör azt vizsgálták, hogy milyen tej-szárasanyagtartalom esetén alakul ki a legkedvezőbb kristálynagyság. Kutatásaik eredménye-

ként 2 százalék kakaóvaj megtakarításra számítanak, anélkül, hogy az minőségromlást eredményezne. A minőségellenőrző részleg 7 főből áll. Három fő nyersanyagok vizsgálatával foglalkozik, egy fő végzi az organoleptikus vizsgálatokat, egy fő a félkésztermék vizsgálatokat, a többiek a kijelölt támaszpontokon a mintákat veszik meg.

A laboratóriumok mindazokkal a műszerekkel fel vannak szerelve, melyek szükségesek a szabványos vizsgálatok elvégzéséhez. Minden, az édesiparral foglalkozó közleményt fordításban a Központi Kutató Intézet dokumentációs osztályától megkapnak. Esetenként meghatározott időre külön munkaerőt bocsátanak a Kutató Intézet rendelkezésére, hogy a külföldi dokumentációs anyagot összegyűjtsék.

Az ipari termelést a „Státni inspekce jakosti potravínarskych a zeme-delskych vyrobku” (SIJ) végzi. (Élelmiszeripari és mezőgazdasági termékek minőségének állami felügyelete.) Központi és tartományi, illetve megyei intézetekből épül fel. Ezenkívül minden járásban 1—2 fő mintavevő rész-
leggel rendelkezik.

Az intézmény részletes munkafadataira nem kívánok kitérni, mert mint a vendégkönyv igazolja, a magyar szakemberek már több esetben felkeresték és szervezetét tanulmányozták.

Érdekesebb a Belkereskedelmi Minisztérium felügyelete alá tartozó intézet, mely kisebb múltra tekint vissza. (Kontrolne-zkusebni a zboží-znalecky ustav ministerstva vnitního obchodu.) Az intézet központi részlege Prágában székel. Létszáma 95 fő. Három osztályra oszlik. Az I. osztály textíliák, vasárúk, háztartási gépek, kozmetikai cikkek, fotoárúk, bőr, faárúk stb. vizsgálatával és minőségellenőrzésével foglalkozik. Létszáma 25 fő. A II. osztály létszáma 22 fő. Élelmiszerek vizsgálatával és minősítésével foglalkozik. Mikrobiológiai laboratóriummal is rendelkezik. A III. osztály feladatkörébe tartoznak az új gyártmányok, csomagolóanyagok, szabványosítás stb.

Csehszlovákiában működik egy Országos Újgyártmány Bizottság, melynek elnöke a külkereskedelmi miniszter, helyettese a belkereskedelmi miniszter. A bizottság évi 5—10 millió deviza korona értékben hoz be külföldről új gyártmányt, s ezeket az intézetnek adja át. Az intézet megszerzi a prototípusokhoz tartozó műszaki leírást, ha lehetséges, a szükséges egyéb adatokat is, majd elvégzi a szükséges vizsgálatokat s az érdekelt ipari szakemberek bevonásával javaslatot tesz a külkereskedelmi és belkereskedelmi miniszternek, hogy melyik üzem, milyen nyersanyagból tudna a külföldivel azonos gyártmányt előállítani. Az elkészült prototípust megvizsgálja s engedélyt ad a belföldi forgalombahozatalra, illetve külföldi kiejánlásra.

Az intézet, de a meghallgatott ipari szakemberek véleménye szerint is, Csehszlovákia nem kis mértékben ennek a szervezetének köszönheti azt az előkelő helyet a népi demokratikus országok exportkutatásai között, melyet jelenleg elfoglal. Külön épületrészben, több emeletnyi térségben tárolják és kezelik ezeket a külföldi új gyártmányokat, s azokból időnként kiállítását is rendeznek. Erre az érdekelt ipari kül- és belkereskedelmi szervezetek is meghívják. A kiállításon a megállapított műszaki jellemzőket, nyersanyag-normákat s az esetleg már elkészült belföldi prototípust is bemutatják.

Hasonlóan a SIJ-hez a belkereskedelmi minőségvizsgáló intézet is tartományi minőségvizsgáló állomásokat kíván szervezni a közeljövőben.

A nagykereskedelem nincs szakosítva. Megyénként egy nagykereskedelmi vállalat működik, mely a textíliáktól kezdve háztartási gépig, élelmiszereg mindennel foglalkozik. Inkább irányító és elosztó, mint raktározó szerepe

van. Reklamáció esetén kisebb mennyiségek esetén a kereskedelem maga, nagyobb árumennyiség esetén a szállítóval együtt veszi a mintát s az általa kiválasztott vizsgáló szervhez küldi be.

Amennyiben a felek nem tudnak megegyezni, úgy egy döntőbizottsághoz, arbitrage fórumhoz fordulnak. A döntőbizottság a mellékelt szakvélemények alapján hozza meg a döntést. Megyei és központi arbitrage fórumok működnek.

A kiskereskedelem átvételnél a tisztasúlyt, választékot, csomagolást vizsgálja. Élelmiszereknél csak organoleptikus vizsgálatot végez. A minőségi átvevők előzőleg tanfolyamot végeznek, melyet a Belkereskedelmi Minisztérium szervez.

Az *eltarthatósági és szavatossági idők* édességnél rövidebbek. Az édesipari gyárak előre gyártanak. A szaloncukorkagyártás, a karácsonyi függelék gyártása már május hónapban befejeződik. Ezért tartós árut gyártanak, azokat hűtött, jól szellőztethető raktárakban tárolják. A szavatossági idő a kiszállítás napjától számítható s ez az édességáruk többségénél két hónap.

Ugyancsak nagyobb gondot fordítanak a *súlytűrésre* is. A legtöbb árunál a súlytűrés ± 2 százalék. Olyan áruknál, ahol az egalizálás megoldható (draszé, cukorka stb.), súlytűrés nincs megengedve.

Az idényárakon kívül a többi édesipari áru is hosszabb időn át tárolódik az ipar raktárában. Ez az idő állításuk szerint legalább 3 hét s legfeljebb 3 hónap.

A készítmény burkolatán a gyártó vállalat neve és telephelye, a készítmény megnevezése, tisztasúlya és ára van feltüntetve. A szavatossági, eltarthatósági időt nem tüntetik fel. A gyűjtőcsomagoláson a gyártás hetét betűjelzéssel, a kiszállítás napját keletbéljegzővel tüntetik fel.

Meglátogattuk még a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetet is, mely Prágában 184, pozsonyi fiókintézetében 32 fővel dolgozik. 1958. évben 24 témával foglalkoztak s ebből 11-et fejeztek be. Az elmaradottakkal együtt folyó évben 22 témán dolgoznak. Tudomásunk szerint ezt az intézményt is több magyar szakember látogatta meg, ezért a látottakról bővebben nem számolok be.

Sokat lehetne még írni arról, hogy mennyi érdekeset és hasznosat láttunk édesipari vonalon. Ezekről azonban szűkebb körben a MITE édesipari szakosztályában számolunk be. A tanultakból és látottakból sokat fogunk itthon hasznosítani. A csehszlovák kollégákkal barátságot kötöttünk, s nem eggyel a májusi V. simposiumon már találkoztunk is. Tárgyalásaink alapján több tapasztalatesere alapján szervezendő tanulmányútra nyílik kilátás. Lehetőség nyílik arra, hogy rendszeresen meglátogassák egymást a magyar és csehszlovák szakemberek s tapasztalataink kicserélésével élelmiszeriparunk színvonalát emeljük.