

Az élelmiszerek és élvezeti cikkek minősége 1961-ben (Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete vizsgálatai alapján)

VAJDA ÖDÖN

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

Az Intézet 1961. évben több, mint 40 000 vizsgálatot végzett el. Ez a nagyszámú vizsgálat lehetővé teszi, hogy statisztikai értékeléssel általános következtetéseket is le lehessen vonni az élelmiszerek minőségét illetően, és hogy az egyes megállapítások folytán olyan konkrét következtetéseket vonhassunk le amelyeket mind az előállító, mind a forgalombahozó szervek, tehát az ipar és kereskedelem, egyaránt fel tud használni annak érdekében, hogy az előforduló hibák mértékét és számát csökkenthessék.

Ily módon válik lehetővé az, hogy az Intézet munkája szerves egységet képezzen a népgazdasággal és a vizsgálatok eredményeit a szocialista iparvezetés és kereskedelem elsősorban a lakosság jobb ellátása érdekében, másrészt a gazdaságosabb termelés biztosítására felhasználhassa.

Az egyes gyártmányok, termékek vizsgálatát az országos szabványok szerint végeztük el. Olyan esetekben, mikor a gyártmányra vagy a vizsgálati módszerre szabvány nincsen, egyéb kötelező előírást, műszaki feltételt stb. használtunk.

A későbbiekben ismertetendő számadatok, százalékszámok azt mutatják, hogy a szabványban vagy más szállítási feltételben előírt értékeket elérte-e a gyártmány vagy sem. Amikor kifogásolt mintáról beszélünk, illetve ezek százalékszámait adjuk meg, akkor a szabványnak nem megfelelő minták számát viszonyítjuk az illető gyártmány összes vizsgált mintáinak számához.

Ezek előrebocsátása után megállapítottuk, hogy a vizsgált mintáknak kerekén 10%-a nem felelt meg a szabvány előírásainak. Most már két éves múltra tekinthet vissza jelenlegi statisztikai csoportosításunk és átlagosan e körül az érték körül mozog a kifogásolás mértéke. A rendelkezésre álló irodalmi adatokkal ez nagyjából egybe is vág, így pl. a Svájci Szövetségi Egészségügyi Hivatal jelentése szerint (1) Svájcban 1960-ban összesen 213 000 mintát vizsgáltak meg, és abból 20 000 felett volt a kifogásolt minták száma, ami 9,5%-nak felelt meg.

A nagyszámú vizsgálati adat feldolgozása során elsősorban azt vizsgáltuk meg, hogy mintavételi helyek szerint csoportosítva a kifogásolások mértékéből milyen képet kapunk. Ezeket a számadatokat egybevetve az 1. táblázat tartalmazza.

1. táblázat

KIFOGÁSOLÁSOK A MINTÁK SZÁRMAZÁSI HELYE SZERINT

Mintavételi hely	Hamisított %	Romlott %	Csökkent ért. %	Egyéb %	Összesen %
Piac	5,39	2,63	1,62	0,04	9,7
Szaküzlet	4,96	0,27	0,31	0,06	5,8
Vegyesüzlet	4,64	2,05	1,36	1,04	9,1
Vendéglátóipar	9,49	1,37	10,46	2,95	24,3
Gyártó vállalat	5,54	1,42	9,03	1,04	17,0
Export	—	0,18	1,98	0,14	2,3

Tehát a piacról származó kifogásolt minták legnagyobb része hamisított és ez alapvetően a tejtermelők manipulációiból származik.

Érdekes az a megállapítás – és ez eléggé következetesen mutatkozott az elmúlt két év negyedéves értékelésénél is –, hogy a kereskedelmi hálózatban a vegyesüzletekből származó, kifogásolt minták mértéke közel kétszerese a szaküzletekben talált, kifogásolt minták százalékának.

Ez nyilvánvalóan a szakszerűbb árukezelés előnyeire enged következtetni. Különösen szembetűnő, ha a romlott minták arányszámát nézzük, ugyanis a vegyesüzletben talált kifogásolások száma közel nyolcszorosa a szaküzletben talált kifogásolásoknak. Az a körülmény azonban, hogy a hamisított minták száma szaküzletekre és vegyesüzletekre közel azonos, arra enged következtetni, hogy a tudatos visszaélés gyakran párosul a nagyobb szakértelemmel és így aránylag nagyobb a szaküzletekben a hamisítások arányszáma.

A statisztikai értékelés arra is rámutat, hogy a vendéglátóiparban rendkívül nagy a kifogásolható minták arányszáma és főként a hamisított áruké. Ebben a számban bennefoglaltnak azok a kifogások, amelyek nem csak az áru minőségéből, hanem súly, illetve térfogat csönkítéséből származnak. Sajnálatos, de egyértelműen megállapítható, hogy ezeknek zöme tudatos visszaélés eredménye és különösen nagy a szeszes – és üdítő italok kifogásolásának mértéke a vendéglátóiparban (32,8%).

Annak, hogy az élelmiszerek minőségét a szabványnak megfelelő szinten kell és lehet tartani, minden reális alapja meg van; ugyanis nem véletlen az, hogy az exportra kerülő gyártmányoknak, – melyeknek vizsgálati száma 1/4-ét teszi ki az összes vizsgálatoknak, – csak 2,3%-a esik kifogás alá. Ez azt mutatja, hogy kifogástalan élelmiszerek gyártása az élelmiszeriparban gyakorlatot és megfelelő gondosságot igényel és az anyag és technikai normák legszigorúbb betartásával a kifogásolások mértékét jelentősen le lehet szorítani. Éppen ezért Intézetünk jelentős mértékben növelte az élelmiszeripari vállalatoknál az egyes technológiai folyamatok vizsgálatával a gyártás ellenőrzését, hogy ezzel is segítségére legyünk az élelmiszeriparnak az előbbieken elmondott céljai elérésében.

Úgy véljük, érdeklődésre tarthatnak igényt azok a számok is, amelyek az egyes gyártmányfélések, illetve gyártmánycsoportok minőségének alakulását mutatják.

Tej és tejtermékek

E termékek minőségére vonatkozó következtetéseket több, mint 10 000 vizsgálatból vonhatjuk le. A kifogásolás mértéke az átlagosnak felel meg, azonban ezen belül a kanna-tejeknek 17%-a esett kifogás alá. Ez sajnos ismét manipulációra utal. Ez év folyamán részletes elemző felmérést végeztünk a tej minőségének alakulására vonatkozóan és egybevetettük az 1960. és 1961. év két nyári hónapjának tapasztalatait. Az összehasonlító elemzés során fény derült arra, hogy a nyitott tartályból származó minták kifogásolásának mértéke lényegesen nagyobb, mint a zárt tartályokból vett mintáké. Ez azt jelenti, hogy a tejjel történő manipuláció elsősorban az árusításnál következik be, habár a tejeskannák nem kielégítő zárási módja miatt, szállítás közben is be-következhetik a hamisítás.

Az elemzés során azt is megállapítottuk, hogy a főlözés miatt kifogásolt tételek száma messze túlhaladja a vizezés miatt kifogásolt tételek számát. Ez gondatlan árukezelésre mutat. A korszerűen zárt palackozott tej mennyiségének növelése, a kanna-tej mennyiségének csökkentése, illetve megszüntetése az ilyen manipulációkat, a vásárlók megkárosítását lehetetlenné tenné.

Nagy volumenben vizsgáltunk tejfölt és ezen belül is termelői-tejfölt. Előfordult, hogy egy-egy nagyobb mérvű ellenőrzésnél a talált termelői tejfölt

minták 80%-a hamisított volt és akadt közöttük olyan is, amelynek zsirtartalmából 75% hiányzott. A dolgozóknak ilyenmértvű megkárosítását természetesen, példa statuálása miatt is a törvény teljes szigorával kell megtorolni, s ebben az esetben a Szabálysértési csoport a megszabott legnagyobb bírsággal: 3000 Ft-tal sújtotta a hamisítókat. (Úgy gondoljuk, érdemes megemlíteni, hogy a svájci hatóságok is szigorúan járnak el hasonló esetekben és pl. Tessinben két 1000–1000 svájci frankos büntetést róttak ki, de a hivatkozott jelentés szerint egy esetben 300 napos börtönbüntetést is kiszabtak).

Húsiipari termékek

Bár a húsiipar, különösen az év első felében nyersanyag-ellátási problémákkal küzdött, a húsarú minősége 1960-hoz képest javult, amit az is mutat, hogy a kifogásolási szám 6,5%-ról 5,1%-ra csökkent. Fel kell azonban hívnunk a Húsiipari Igazgatóság figyelmét arra, hogy egyes olyan hibák is előfordultak, amelyek miatt kifogást emelni nem kell, azonban az érzékszervi értékelés pont-bírálatánál ismételtelen visszatérő értékcsökkentő hibák voltak. Így például a felvágottaknál a felaprítottág mértéke nem volt mindig jellemző a vizsgált felvágottra. Előfordult az is, hogy egyes készítmények a közizlésnél valamivel sósabbak voltak. Kétségtelenül kedvezően hatott a húsiipari termékek minőségi javulására az a minőségi verseny, melyet az Élelmiszeügyi Minisztérium Húsiipari Igazgatósága javaslatunkra indított a húsiipari vállalatok között és amelynek értékelését igen komolyan is veszi.

Gabona-, sütő-, és édesipari termékek

A legtöbb panasz természetesen a kenyérről szemben mutatkozik és valóban, a vizsgált kenyérminták 23%-a kifogás alá esett. A kifogásolások oka részben a kenyérnek korszerűtlen szállítóeszközökkel történő szállításából származott. Nem megfelelő érzékszervi tulajdonságú kenyeret találtunk: sok lapos, összenyomott, vizesíkos, szalonnás bélzetű, szájbán gombócosodó bélzetű, ragacos, gyengén sült kenyeret. A 25%-os kifogásolás igen nagy szám, biztatónak talán csak azt lehet tekinteni, hogy ez a szám az előző évben 29% volt. Ez javuló tendencia, azonban változatlanul és könyörtelenül folytatni kell minél nagyobb mértékben a kenyér ellenőrzését.

A péksüteményeknél lényegesen jobb a helyzet, azoknak mintegy 12%-át kifogásoltuk és az előző évekhez képest 5%-os javulás van.

Komoly érdeklődésre tarthat igényt a fagyalt-vizsgálatok eredménye. Megnyugtató, hogy az elvégzett igen nagyszámú – közel 1200 – fagyaltmintának csak 19,6%-a esett kifogás alá. Ha most figyelembe vesszük azt, hogy 1960-ban 1200 vizsgálatból 29,2% esett kifogás alá, akkor a javulás kétségtelen. Ehhez még hozzá kell fűzni azt, hogy 1960-ban, az akkor érvényben lévő rendelkezések szerint, még II. o. fagyaltot is előállíthattak, míg 1961-ben már nem, ami önmagában véve is a zsirtartalomban 10%-os szigorítást jelent. Úgy gondoljuk, hogy ez a javulás nem véletlen, hanem közrejátszott benne az, hogy éppen a nagy fagyaltfogyasztásra való tekintettel, igen kiterjedten végeztük ellenőrzéseinket és különösen itt szorosan együttműködtünk a kerületi tanácsok kereskedelmi osztályaival, az ÁKF-el stb. Ez egyik legjobb példája annak, hogy az élelmiszerek minőségének javulását jelentős mértékben elősegíthetjük a rendszeres, tervszerű, széleskörű ellenőrző vizsgálati munkával és az annak nyomán alkalmazott rendszabályokkal.

Igen rossz tapasztalataink vannak a különböző édesipari termékeket előállító magán kisiparosoknál. Az általuk előállított áru legtöbb esetben nem felelt meg az előírtas előfeltételeknek. Túlszínezett volt és egész megjelenési formája alkalmatlan arra, hogy közfogyasztásra kerüljön.

Szeszes-italok: bor-, sör- és üdítő-italok

Bár a vizsgált minták számát az 1960 évhez képest 800-al emeltük, a kifogásolt minták arányszáma mégis csökkent, 17,1%-ról 12,3%-ra. E javuló tendencia mellett azonban nem lehet elhallgatni mindazt, amit az előbbiekből már említettünk, hogy a súly illetve a térfogatcsökkentés a szeszes-italoknál, továbbá sörnél és bornál, úgy szólván semmi csökkenést nem mutat. Ez úgy értelmezendő, hogy példának említve a bort – összesen 582 mintát vettünk, amiből 328 minta a gyártó vállalatoktól és 254 minta a vendéglátóiparból származott. A gyártó vállalatoktól származó bormintáknak 2,4%-a esett kifogás alá, ami elenyésző, ezzel szemben a vendéglátóiparból származó mintáknak 21,6%-a és ilyen módon adódik a bor átlagos kifogásolási százalékánál 10,8%.

Ugyanez a helyzet a sörnél, a szeszesitaloknál is, amelyeknek 16,9%-os illetve 11,6%-os kifogásolása, a vendéglátóiparban 34,7%-os, illetve 36,6%-os kifogásolat takar. (Nem jobb a helyzet Svájcban, ahol, igaz, hogy csak 69 sörvizsgálatot végeztek, de ezeknek 20,2%-a, és az 1.568 szeszesitalvizsgálatnak 16,4%-a esett kifogás alá.) Az üdítőitalok vizsgálata javuló tendenciájú számokat eredményezett, az előző évi 29,1%-ról 13,5%-ra csökkent a kifogásolás mértéke.

Növényi konzervek

A jelentős mértékben exportra dolgozó növényi-konzervipar termékeinek kifogásolása az elmúlt évhez képest némi csökkenést mutat. Nagyobbmértvű ez a csökkenés a tartósított zöldborsónál, ahol az 1960. év 15,6%-a 1961-ben 7,7%-ra csökkent, ugyanakkor a minták száma 50%-kal emelkedett.

Ezzel szemben a sűrített-paradicsom készítmények minősége romlott, mert majdnem azonos mintaszám mellett közel kétszeresére nőtt a kifogások mértéke. Kétségtelen, hogy a konzerviparban különösen befolyásolja a készáru minőségét a mezőgazdaságból származó nyersanyag. Ez ugyan valamennyi élelmiszeriparra jellemző, de legnagyobb süllyal a konzerviparban jelentkezik és, ha a mezőgazdaság jobb, hibátlanabb, frissebb nyersanyaggal tudná a konzervgyárakat ellátni, akkor a növényi-konzerv minősége ugrászerűen javulna.

Növényi zsiradékok, háztartásvegyipari és kozmetikai cikkek

Ezeknek a termékeknek a kifogásolása jelentős mértékben az átlag alatt marad és összesen csupán 4%-ot ér el. Az étolaj, margarin és keményített ételzsírok minősége ellen általában kifogás nem merült fel.

A harmadik negyedek során több olyan margarint, illetve keményített ételtzsírt találtunk, amelyeknek minősége ugyan megfelelő volt, de a nikkeltartalom messze túllépte a megengedett határt.

Az Intézet kezdeményezésére a Növényolajipari Igazgatóság haladéktalanul intézkedett és az év utolsó negyedében az intézkedések következtében a technológiánál, a szűréseknél alkalmazott nagyobb gondosság folytán a megengedtnél nagyobb nikkeltartalmú margarint, ételtzsírt már nem találtunk. Sok kifogás merült fel egyes mosószereknél, részben a dobozok kitöltetlensége miatt, másrészt a hatóanyag hiánya miatt, de intézkedésünk nyomán a mosóaktíviagtartalom az év utolsó harmadában az előírásoknak már megfelelt, sőt több esetben fel kellett hívunk a figyelmet arra, hogy túllépés is, van, ami népgazdasági szempontból hátrányos.

Kozmetikai krémek és egyéb kozmetikai cikkek minősége általában megfelelt és különösen kevés volt a kifogásolt szappanok száma: közel 400 minta vizsgálatánál mindössze 1,8% ellen kellett kifogást emelni.

Végül szólni kell a ma már szinte népelelmezési cikkek számító presszókávé vizsgálatáról. A 700 megvizsgált kávénak 20,5%-a esett kifogás alá, ami nem kevés. Azonban, ha figyelembe vesszük, hogy 1959. novemberben, amikor a presszókávé rendszeres vizsgálatait megkezdjük, a mintázott presszókávénak mintegy 70%-a kifogás alá esett és olyan kirívó esetek is előfordultak, hogy az előírásos 6 g helyett 2,2 – 2,7 – 2,9 g kávé tettek csak egy dupla kávéba, akkor azt kell mondanunk, hogy igen jelentős a javulás. (Megjegyezzük, hogy svájci adatok szerint 157 kávé vizsgálatából 49,6% nem felelt meg az előírásoknak.)

Az elmondottak rámutatnak arra, hogy az élelmiszerek minőségében bizonyos mértékű javulás észlelhető. Nem vitás, hogy a számszerű javulás csekély, de ez azzal függ össze, hogy sokkal szélesebb körben és mélyrehatóbban végünk ellenőrzést, vizsgálatokat és elemzést, mint a régebbi években. Ennek egyenes következménye, hogy a feltárt hibák száma is nő. Kétségtelen azonban az is, hogy a rendszeres, egy-egy gyártmányra, vagy egy-egy területre irányított „koncentrált ellenőrzési hadjárat” jelentős mértékben járul hozzá annak a területnek vagy gyártmánynak a javításához.

Az Intézet munkájának eredményességét részben ezen lehet lemérni, ezek azonban csak számok, amelyek sok mindent takarnak. Mint bevezetőnkben már említettük, munkáinknak nem csak egyszerűen a hibák regisztrálását kell felölelnie, hanem elsősorban a hibák megelőzésére kell segítséget adni. Meg kell mondanunk, hogy az Intézet munkatársai nem csupán szakmai munkát végeznek az ellenőrzésről és a vizsgálatok elvégzésével, hanem jelentős politikai tartalma van tevékenységüknek. A szocializmus gazdasági alaptörvényének érvényesítésében: a lakosság maximális szükségleteinek kielégítésében nem csak mennyiségi, hanem minőségi tényező is rejlik. E követelmény teljesítése és elősegítése, továbbá ellenőrzése politikai funkció is, amelyet Intézetünk igyekszik a lehető legjobban ellátni.

Ennek az ismertetőnek a terjedelme nem teszi lehetővé, hogy Intézetünk sokágú tevékenységének minden részletével foglalkozzunk. Nem számoltunk be ezúttal a radiológiai csoportunk munkájáról, amely az élelmiszerek mesterséges radioaktivitásának rendszeres vizsgálatát végzi. Nem számoltunk be metodikai csoportunk munkájáról sem, ahol folyamatban van az egyes élelmiszervizsgálati módszerek kidolgozása, amelyben az élelmiszerezipar, élelmiszerkémia, élelmiszer-tudomány mintegy 200 prominens szakembere vesz részt és a vizsgálati módszereknek első kötetei valószínűleg 1962. első felévében meg is jelennek.

Természetesen ez szorosan hozzátartozik az élelmiszerek minőség-ellenőrzésének problematikájához, a korszerű vizsgálati módszerek bevezetéséhez.

1962. évi tervünk a fentiekben vázoltak nyomán vezeti tovább az intézeti munkát, újabb módszereket alkalmazva, új minőségi mutatókat beiktatva és ezek alakulását figyelve. Az élelmiszerek vizsgálatánál mindenkor elsődleges szerepet játszó érzékszervi vizsgálatok mellett, egyenagyobb mértékben fogunk alkalmazni korszerű objektív-műszeres vizsgálati módszereket, hogy annál nagyobb biztonsággal rögzíthessük le az élelmiszerekkel szemben támasztott minőségi követelményeket, illetve ezek teljesítését.

I R O D A L O M

(1) Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene 52,351, 1961.