

Az osztrák Piachivatalok és Élelmiszerellenőrző Intézetek X. Ülésszaka

VAJDA ÖDÖN

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete

Bécs, 1963. október 22–25.

A Bécsi Piachivatal (Marktamt) 1963. októberében ünnepelte fennállásának 125-i évfordulóját. Ebből az alkalomból rendezte meg Bécs Város magisztrátusának védnöksége alatt a Piachivatalok és Élelmiszerellenőrző Állomások X. Ülésszakát.

Az ünnepélyes megnyitó október 22.-én délelőtt 10 órakor a bécsi Kongresshaus-ban zajlott le. A hatalmas termet a külföldi és osztrák résztvevők teljesen megtöltötték. Elsőként a Piachivatal igazgatója *W. Altmann* üdvözölte a megjelenteket és köszöntötte névszerint a kiemelkedőbb osztrák vendégeket, illetve egyenként a külföldi meghívottakat. Résztvettek a Kongresszuson a Lengyel Népköztársaság, a Jugoszláv Szövetségi Köztársaság, Franciaország, Svájc, a Német Szövetségi Köztársaság, Dánia és a Magyar Népköztársaság meghívott szakemberei. Magyarország részéről Dr. Holló János egyetemi tanár, a Műszaki Egyetem Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszékének vezetője és Vajda Ödön, a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet igazgatója vettek részt.

Az üdvözlések után ünnepi beszédet mondott a Közalkalmazottak Szakszervezetének elnöke, *R. Weisz*, majd *F. Bauer* városi tanácsos, *H. Frenzel* miniszter a Legfőbb Állami Számvevőszék és az Osztrák Élelmiszer-Kodex Bizottság elnöke. Ünnepi beszédet mondva nyitotta meg végül *F. Jonas* Bécs Város polgármestere az ülésszakot.

Az ülésszak célkitűzése az volt, hogy a résztvevők megismerjék az osztrák, továbbá más országok élelmiszer-rendszétét, élelmiszerellenőrzésének szervezetét és módszereit. Bár a négy nap ilyen nagy anyag tárgyalására, megismerésére korántsem elegendő, a tanácskozás mégis eredményes volt. Részben az előadások a megszabott idő kereteiben, részben pedig a külön folytatott megbeszélések, vélemény és tapasztalatcserét tettek lehetővé és közelebb hozták egymáshoz az egyes országok szakembereit.

Az ülésszak programja is tükrözi ezt a célkitűzést. Az október 22.-én délelőtt 10 órakor lezajlott megnyitó után délután a konferencia résztvevői autóbusszon megtekintették Bécsset. 1963. október 23.-án szerdán a Közalkalmazottak Szakszervezetének székházában reggel 9 órakor kezdődtek az előadások. Elsőként *H. Frenzel*, az osztrák Kódexbizottság elnöke számolt be az osztrák élelmiszerrendszet fejlődéséről 1927 és 1963 között. A fejlődés lemérésére 4 jellemzőt határozott meg: először: hogyan emelkedett az élelmiszer-ellenőrök képzettségének színvonala, másodsor: mennyivel nőtt meg az élelmiszerellenőrzéssel foglalkozók száma, harmadszor az ellenőrzések számának növekedése milyen mértékű volt és végül a vett minták, illetve a forgalomból kivont áruk mennyisége mennyire növekedett. Elmondotta, hogy a bécsi Élelmiszervizsgáló Intézet által szervezett 2–3 hónapos tanfolyamokon az utolsó 50 évben 911-en vettek részt és ebből 851 végzett eredményesen. Rámutatott az élelmiszerrendszetben résztvevők szakképzettségének növekedésének fontosságára. Jelentős mértékben nőtt az ellenőrzések száma is, így például Innsbruckban 1946 és 1962 között 214%-kal, 1927 és 1962 között Graz-ban 142%-kal, Salzburgban 1946

és 1962 között 106%-kal végül Klagenfurtban 1948 – 1962-ig 76%-kal emelkedett az ellenőrzések száma. Érdekes megemlíteni, hogy jelentős mennyiségű élelmiszert vontak ki a forgalomból hatásos tevékenységük során, így például Innsbruckban 1946 óta több, mint 2,5 millió kilogrammot, Salzburgban ugyanabban az időszakban 1,2 millió kilogrammot vontak ki a forgalomból és ezekben a számokban nincsenek figyelembe véve olyan termékek, amelyek terjedelme, súlya nem jelentős pl. kozmetikai cikkek. Rámutatott arra, hogy a kifogásolás mértéke csökkenő tendenciájú, ehhez azonban hozzá kell fűznöm, hogy az oszt-rák élelmiszerellenőrzés sajátosságaiból következően a minták jelentős része gyanú alapján kerül vizsgálatra. Így a kifogásolási arányszám nem hasonlítható össze vagy legalábbis nem teljes értékkel a Fővárosi Vegyészeti Intézet által zömében statisztikus módon vett minták kifogásolási arányszámával. Mind emellett törekcsenek a statisztikus mintavétel felé és 1927 óta például Grazban 41 %-ról 24 %-ra, Klagenfurtban az utolsó 14 évben 25,5 %-ról 10,2 %-ra csökkent a kifogásolás mértéke. Végül elmondotta, hogy az egy mintavételre eső lakosság az egyes városokban, illetve tartományokban igen változó, mert míg pl. Innsbruckban egy mintavételre 30 lakos, addig Bécsben 52, Grazban 149 és Wienerneustadt-ban 944 lakos esik. Az elmondottakból az az egyértelmű tapasztalat szűrhető le, hogy a lakosság ellátása szempontjából oly fontos hatósági élelmiszerellenőrzés jelentős fejlődésen ment keresztül az elmúlt 36 esztendő alatt.

A következő előadó M. Ney professzor volt (Franciaország), a Metz-i Intézet igazgatója, aki „Élelmiszerjog és élelmiszerellenőrzés Franciaországban” címmel tartott előadást. Előadása főként az érvényes élelmiszer rendeletek tételes ismertetésére terjedt ki. Utána S. Krauze varsói egyetemi tanár, a lengyel élelmiszerellenőrzés tudományos kérdéseiről tartott igen tartalmas és értékes előadást. A lengyel élelmiszerellenőrzés szervezetről csak röviden szólt és előadásában elsősorban az élelmiszervizsgálatokhoz alkalmazott módszerek reprodukálhatóságának fontosságára és az elengedhetetlenül alapos és gondos, körültekintő vizsgálatokra hívta fel a figyelmet. Saját élelmiszervizsgálati gyakorlatából, tudományos kísérleti munkáiból hozott fel példákat arra vonatkozólag, hogy sok esetben utólag újabb, pontosabb, körültekintőbb módszerek alkalmazása során egy-egy kérdés más megvilágításba kerül. Igen fontosnak tartja, – mondotta előadásában – a mikrobiológiai vizsgálatok széles körben való bevezetését az élelmiszerellenőrzést végző intézetek laboratóriumaiban. Elmondotta azt is, mint kuriózumot, hogy egy ízben elefánt-anyatejet volt módjában vizsgálni és ezen a példán is bemutatta a tudományos módszerek körültekintő alkalmazásának feltétlenül szükséges voltát. Így pl. az elefánt-anyatej peroxidáz próbája negatív volt, holott a tejet nem hevítették. Ez a vizsgálat 1937-ben zajlott le és csak a második világháború után derítették ki további vizsgálatok, hogy a szokásosnál lényegesen nagyobb C-vitamin tartalom okozta a negatív peroxidáz próbát. Ezután egyes élelmiszerek természetes toxikus alkotórészeiről beszélt és mutatott be néhány példát. Irodalmi adatok ellenőrzése során megállapította például, hogy a bükkmag az irodalmi adatokkal ellentétben alkaloidát nem tartalmaz és a leírt fagin egyszerűen legenda. Megállapította, ugyancsak ellentétben az irodalmi adatokkal, hogy a bükk-mag szaponint nem tartalmaz. Különösen behatóan foglalkozott az oxálsav toxikus hatásával és vizsgálatai alapján feltételezi, hogy olyan növények, mint például a sóska és a spenót azért nem mérgező hatásúak, mert az oxálsav kalciumoxalátként kötött formában van jelen és csak kismértékben oldható, mert nehezen emészthető membránnal körülvett sejtekben van. Végül az élelmiszerszínezékek problémájáról beszélt. Ismertette az 1960 óta Lengyelországban engedélyezett élelmiszerszínezékeket, amelyek a következők:

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Tartrazin | 6. Amarant |
| 2. Savsárga R | 7. Azorubin |
| 3. Narancssárga S | 8. Indigókarmín |
| 4. Skarlátvörös GN | 9. Brillantfekete BN |
| 5. Neukokcin | 10. Szudán G-Schultz 31 |
11. Zsírörös G-Schultz 149

A festékek zöme, mint mondotta, az azofestékekhez tartozik és azt a követelményt támasztják szerkezetükkel szemben, hogy az azocsoport két végén levő benzol és naftalen-gyűrű szulfonált legyen. Ha az azofesték nem tartalmaz aromás szulfonált gyűrűt vagy csak egyik oldalán szulfonáltat, akkor ezeket a festékeket egészségre károsnak tartják, mert meg van az a képességük, hogy az úgynevezett Heinz-testecskéket képezzenek. Nagy figyelmet szentelnek, mondotta előadásában, a színezékeknek a szervezetre gyakorolt befolyásának. Végül azokat a vizsgálatokat ismertette, amelyek a konzerválószerkelet ellenőrzésével foglalkoznak. Olyan módszereket kerestek, amelyek konzerválószerkelet kvantitatív meghatározására alkalmasak és amellettt biztosítható az izolációjuk. Leginkább kolorimetriás módszereket kerestek, pl. nitrit és nitrát meghatározására húsban, a nitritet rivanollal kimutatva. A meglehetősen sok témakörrel tudományos alapossággal foglalkozó előadást, annak hossza ellenére, rendkívül nagy érdeklődés kísérte.

Délután a konferencia résztvevői megtekintették az *Inzersdorf-i Élelmiszer-üzemet*. Az üzem az utóbbi években jelentős fejlődésen ment át, főként növényi és állati eredetű nyersanyagból készítenek konzerveket. Különösen szép, modern májkrém automata-vonaluk van. 18 méter magas folytonos rendszerű gyorsfűstölőben végzik a fűstölést, amelynek különleges megoldása biztosítja, hogy a vírsli-hajlata is kellő mértékben fűstölt legyen. Igen szép műszaki megoldása van a folytonos rendszerű Stork-féle sterilizáló berendezésnek, amelyben mintegy 40 percig tartózkodik a hőkezelésre kerülő tartósított készítmény és kihűlt állapotban kerül ki onnan. A hőntartás fokát és idejét írószerkezettel felszerelt műszerek regisztrálják.

Október 24-én, csütörtökön a konferencia résztvevői egésznapos tanulmányi kiránduláson voltak Alsóausztriában a Bécs – Gmünd – Krems – Bécs útvonalon. Ennek során megtekintették a Gmünd-i Burgonyaszörp- és Burgonyakeményítő, illetve Tejporgyárat. Ez világviszonylatban is igen szép és korszerű üzem. Gépesítettsége, automatizáltsága magasfokú, igen kevés kézzel végzett munkát láttunk. Különösen szép üzembrész a Niro-porlasztókkal felszerelt Tejporüzem. Az előállított termékek a látogatók tetszését nagymértékben megnyerték. A Krems-i szövetkezeti Szőlőfeldolgozó üzem 800 szövetkezeti taggal sok borféléseget állít elő. Érdekességként egy palackozó-gépüket érdemes megemlíteni, amely a töltés egyik fázisában kéndioxidral öblíti az üveget és egy másik fázisban ezt kimossa.

Október 25-én, pénteken folytatódtak az előadások. Ezen a napon az első előadó *J. Bielefeld* volt, egy kopenhágai nagyüzem ellenőrző laboratóriumának vezetője és a dán Élelmiszer-Kódex Bizottság elnöke. Előadásában a Dániában, Svédországban, Norvégiában és Finnországban alkalmazott élelmiszerjogról és élelmiszerellenőrzésről beszélt. Rámutatott arra, hogy ezekben az országokban a területegységre eső népsűrűség igen különböző és ennek következtében az élelmiszerellenőrzésnél alkalmazott szervezeti módszerek is különbözők kell, hogy legyenek, mert amíg Dániában 101, addig Finnországban 13, Norvégiában 9, és Svédországban 16 fő esik egy km²-re. Arra törekszenek, mondotta, hogy legalább is az élelmiszerellenőrzési, vizsgálati metodikát összhangba hozzák az északi országok. Ennek érdekében 1947-ben sikerült az Északi Élelmiszermetodikai Bizottságot megalapítani. A Bizottság munkája nyomán eddig

50 élelmiszervizsgálati módszert rendszeresítettek és hoztak nyilvánosságra. Eddig még nem sikerült közös élelmiszer-törvényt alkotni, bár már 1920 óta törekednek erre. Dániában, Finnországban és Norvégiában az élelmiszertörvény kerettörvény, amely néhány általános meghatározást tartalmaz az élelmiszer előállítására, illetve forgalombahozatalára vonatkozólag. Elsősorban az egészségre káros alkotórészek pontos körülírását tartalmazzák, a hamisítás pontos kritériumait és tiltják a félrevezető és a fogyasztót megtévesztő megjelöléseket. E kerettörvény alapján ad ki a minisztérium az élelmiszerekre vonatkozó részletes intézkedéseket tartalmazó rendeleteket. Ezeket rugalmasabban tudja a Minisztérium, megfelelő szakértő bevonásával megváltoztatni. Svédországban nincsen élelmiszertörvény, hanem egy királyi rezolúcióban kiadott általános irányelv és számos speciális rendelet szabályozza az élelmiszer forgalmát Svédországban, Finnországban és Norvégiában úgynevezett „pozitív-lista” határozza meg az engedélyezett adalékanyagokat. Dániában ilyen lista nincsen, csak színezékekre, antioxidánsokra és csomagolóanyagokra, azonban egyre nagyobb megértés mutatkozik egy, a többi északi államban használt „pozitív-lista” bevezetésére. Dániában az élelmiszerellenőrzést helyi egészségügyi bizottságok végzik, illetve Koppenhágában külön egészségügyi rendőrség. Az ország más részeiben a helyi rendőrség az állatorvossal együttműködve végzi ezt. Ez azonban csak az egyszerűbb ellenőrzésekre vonatkozik, a bonyolultabb laboratóriumi vizsgálatokat állami laboratóriumok végzik. Finnországban a kereskedelmi és iparügyi minisztérium vezeti az ellenőrzést. A kerület (megye) hatósági szerve a helyi egészségügyi bizottság, ez élelmiszerfelügyelőt választ és az élelmiszerellenőrök ehhez tartoznak. Feladatuk elvégzéséhez szabad belépésük van minden garba, raktárba, üzletbe. Norvégiában minden községben van egészségügyi bizottság. A tisztiorvosoknak nagyon kiterjedt területeken kell a munkát elvégezni és segítségükre állnak az egészségügyi nővérek. Svédországban az élelmiszerellenőrzést a helyi egészségügyi bizottság végzi, a vizsgálatokat pedig egyéb állami intézetek.

Nagy érdeklődés mellett mondotta el *Holló János* egyetemi tanár, a budapesti Műszaki Egyetem Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszékének vezetője előadását, amely a magyar élelmiszerjogról és élelmiszerellenőrzésről, továbbá az élelmiszeripari szakemberek képzéséről szólt. Röviden ismertette a magyar élelmiszerellenőrzés múltját és fejlődését. Elmondotta, hogy a hatósági élelmiszerellenőrzés és vizsgálat Magyarországon majdnem ugyanolyan múltra tekinthet vissza, mint Ausztria. Egyes feljegyzések szerint az első megbízást 1836-ben Molnár János kapta. Gyakorlatilag tehát az élelmiszerellenőrzés 127 éves múltra tekinthet vissza. Ismertette a jelenleg érvényben levő 1958. évi 27 tvr-t, amely a magyar élelmiszerellenőrzés alaptörvénye, az élelmiszertörvény. Előadásában tárgyalta az élelmiszertörvényen alapuló rendeleteket, végrehajtási utasításokat, amelyek az egyes élelmiszerek minőségét szabályozzák. Elmondotta, hogy milyen tényezők vizsgálata kötelező és ezeknek alapjául a törvényerővel bíró szabványok szolgálnak. Magyarországon az élelmiszerek 90%-nak minőségét szabványok rögzítik. A szabványokon kívül külkereskedelmi vonatkozásban egyéb, a szabványtól eltérő megállapodások is léteznek. A magyar élelmiszerellenőrzés szervezetét ismertette elmondotta, hogy 2 nagy terület van: a hatósági és a vállalati minőségellenőrzés. A hatósági ellenőrzést Magyarországon a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet, továbbá a megyei Minőségvizsgáló Intézetek végzik. A Közegészségügyi követelmények vizsgálatára a Közegészségügyi és Járványügyi Állomás, a nyershús ellenőrzésére a Központi Húsvizsgáló Állomás hivatott. A kereskedelem ellenőrzőszerve a KERMI, az élelmiszeripar ellenőrző szervezete pedig az iparági laboratóriumokból áll. Ismertette az OÉTI tevékenységét, továbbá a Műszaki Egyetem Mezőgazdasági Kémiai Technológiai Tanszékének, Élelmiszerkémia Tanszékének és

a Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Élelmiszertechnológiai és Mikrobiológiai Tanszékének munkáját részben az élelmiszervizsgálati módszerek kidolgozásában, részben az élelmiszeripari szakemberek képzésében.

E. Forschbach a Német Szövetségi Köztársaság Államtitkára, főként a jogalkotás elvi és etikai követelményeiről és alapjairól beszélt. Előadásában megemlítette, hogy most van fejlesztés alatt a hatósági élelmiszerellenőrzés szervezete, a vizsgálatokat nagyszámú állami laboratórium végzi. A hatósági ellenőrzést végző élelmiszertechnikusnak állami vizsgát kell tennie.

Az ülészak utolsó előadója *K. Schindl*, az osztrák Szociális Ellátás Minisztériumának főosztályvezetője volt. Elmondotta, hogy az élelmiszervizsgálatokat állami intézetek végzik Bécsben, Linzben, Grazban, és Innsbruckban, Klagenfurtban és Bregens-ben tantármányi intézetek. Az intézeteket a Szociális Ellátás Minisztériuma irányítja. Az ellenőrzés törvényes alapja az 1897 évi élelmiszertörvény, amelyet 1950-ben egészítettek ki. Ez utóbbi kihágás, szabálysértés, illetve büntett fogalmait határozza meg; ha valaki olyan élelmiszert hoz forgalomba, amely az egészségre ártalmas, romlott, hamisított, vagy hamisan jelölt. E törvény azonban nem tartalmaz konkrét meghatározásokat arravonatkozólag, hogy hogyan kell egy élelmiszert fentiek alapján megítélni. Ezt a Codex Alimentarius Austriacus tartalmazza, amely először 1911-ben jelent ben. Ez a Codex azonban nem törvényerejű, de a Legfelsőbb Törvényszék elvi döntése szerint az osztrák élelmiszerkönyv olyan objektív szakértői véleményeket tartalmaz, amelyeket jogvitákban érvényesként kell elfogadni. Az élelmiszertörvény alapján több rendeletet bocsátottak ki: festék-, edény-, ecetsav- stb. rendeletet. A rendeletek megszegése törvényes eljárást von maga után. A rendeletek megszegése törvényes eljárást von maga után. A rendeletek általában a „tilalmi elv” alapján épülnek fel, tehát minden, ami nem tilos, az engedélyezett. Ez az elv csak addig volt hasznos, amíg az élelmiszerekhez tehető adalékoknak csak kis választéka volt, azonban a ma rendelkezésre álló nagyszámú konzerválószer, élelmiszerezínézékek stb. mellett ez az elv nem alkalmazható kielégítően. Az adalékanyagok engedélyezettségét, a pontosan és szabatosan elhatárolt előírásokat a szakemberek minél nagyobb köre kellene, hogy ismerje. Ilyen tekintetben a Codex-nek is meg vannak a maga korlátai. A Codex-szel mind az egészségvédelem, mind a gazdaság, mint a fogyasztók érdekeit igazságosan kívánják megvédeni. Éppen ezért a Kódex-Bizottságban résztvesz a Szociális Ellátás Minisztériuma, a Mező- és Erdőgazdasági Minisztérium, a Kereskedelem és Újjáépítési Minisztérium és a Munkahivatal egy-egy képviselője. Nő az előrecsomagolt áruk aránya a fogyasztásban és így egyre kevesebb lehetősége van a fogyasztónak arra, hogy az áru valóságos összetételéről tudomást szerezzen, éppen ezért előtérbe kerül az a feladat, hogy a próbavételen túlmenően az élelmiszerek helyes kezelésére, tárolására, a higiénia feltétlen betartására tegyenek javaslatokat az élelmiszerellenőrző szervek.

Schindl előadásával befejeződött a 4 napos tanácskozás. Mint az előbbiekben már említettem, lehetőség volt a különböző társadalmi alkalmakkor osztrák élelmiszerellenőrzésben résztvevő szakemberekkel beszélgetéseket folytatni és a rendelkezésre álló rendkívül rövid időn belül is mód nyílt a Bécsi Állami Élelmiszerellenőrző Intézet rövid időre történő meglátogatására. Az előadások, a személyes beszélgetések, az Intézet megtekintése alapján az osztrák hatósági élelmiszerellenőrzés lényegét a következőkben lehet összefoglalni:

A piacok, üzemek, kereskedések ellenőrzését a Városi Tanácshoz tartozó ún. Piachivatalok (Marktamt) végzik. A Bécsi Piachivatal mintegy 100–120 fővel dolgozik. Ezeknek legnagyobb része érettségizett és 2–3 hónapos tanfolyamot végzett. A tanfolyam tárgya az élelmiszer-rendészet, az élelmiszer-mintavétel. Ezek az élelmiszerellenőrök (Inspektoren) általában nem végeznek vizsgálatot, csak olyan mértékben, hogy a helyszínen megállapítják valamely

élelmiszerről gyanús-e, vagy sem. A már eleve gyanús élelmiszerből vesznek mintát és azt anonim módon jelölik, illetve küldik el a Szociális Minisztérium felügyelete alá tartozó Állami Élelmiszervizsgáló Intézetbe (Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchungen).

A minta vizsgálati eredményéről az Intézet értesíti a Piachivalt és az saját hatáskörében büntetést szab ki, vagy a törvényes eljárás lefolytatására a megfelelő bírósági szerveknek az egész anyagot átadja. Meg kell jegyezni, hogy bizonyos nyomozási eljárást már maga a Piachivalat is lefolytat és a felvett vizsgálati anyagot a meghallgatások folyamán a felvett jegyzőkönyvvel együtt küldi el a bírósági szerveknek. Tehát a Piachivalat élelmiszerrendészeti feladatokat lát el elsősorban. Az említett Élelmiszervizsgáló Intézet (Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchungen) mintegy 80 fővel dolgozik. Mintát csak olyan esetben vesznek saját maguk, ha valamilyen különleges kérdést ki akarnak vizsgálni. Az Intézetben a következő osztályok vannak: Baktériológiai-Biológiai-osztály, Tej- és tejtermékek-, Vízvizsgálatok-, Zsírvizsgálatok-, Botanikai vizsgálatok-, Gyümölcsstermékek vizsgálata-, Hús és húsipari termékek-, Italok vizsgálata-, Használati tárgyak és kozmetikai készítmények vizsgálata-, Radiológiai vizsgálatok.

A 80-as létszámból: 22 vegyész, 3 orvos, állatorvos, 1 botanikus, 1 gyógyszerész, 23 asztizens, tehát összesen 51-en dolgoznak a laboratóriumban, a többi mintavető (6 fő), illetve adminisztratív dolgozó. Az Intézet ellenőrzési területén (Bécs, Alsó-Ausztria és Burgenland) mintegy 3 millió lakos él. Az intézet munkája azonban nem eléggé tervszerű, mert a Piachivalatok mintavételének ütemétől függ.

Az Intézet vizsgálatait az élelmiszertörvény előírásai szerint végzi el és feladata annak megállapítása, hogy az élelmiszer a törvény előírásainak megfelelő-e abból a szempontból, hogy az egészségre nem káros-e, nem romlott-e és nem hamisított-e. A nálunk ismert minőségellenőrző szisztémát, tehát annak megállapítását, hogy az élelmiszer a szabványban előírt valamennyi érzékservikémiai-, fizikai-kémiai- stb. előírásnak megfelelő-e, ha az egyéb, a törvényben rögzített követelményeknek megfelel, csak kismértékben alkalmazzák. Bizonyos tendenciák már vannak az ilyenértelmű minőségellenőrzésre is. Például a kenyér minőségének értékelésére a Piachivaltnál deguszáló bizottságokat szerveznek, amelyekben háziasszonyok is részt vesznek.

Ausztriában 4 állami intézet van: Bécsben, Linzben, Innsbruckban és Grazban. Karinthiában és Voralbergben ún. „Tartományi Intézetek” vannak (Landesanstalt), amelyeket tartományi önkormányzati szerv irányít. Az állami intézetek irányítását közvetlenül a Szociális Minisztérium végzi, de a bécsi intézetnek bizonyos fokú koordináló szerepe van. Az intézetek analitikai felszerelése korszerű; például a zsírvizsgálatot gázkromatográfiával végzik és ily módon egyértelműen tudják bizonyítani, hogy valamely zsír hamisított, tehát a jelzett összetételnek, illetve származásnak nem felel meg. Megjegyzem, hogy a vizsgáló intézetek nem hatóságok, mint a Minisztérium szakértői szerepelnek a hivatalos eljárások során.

Mint az elmondottakból kitűnik, alapvető különbség van az osztrák és a magyar élelmiszerellenőrzés között. Ez a társadalmi berendezkedés okozta különbségből származik.

A mi minőségellenőrzésünknek kétirányú feladata van, egyrészt a fogyasztó védelme, de nemcsak az egészségre káros élelmiszerektől való megvédése, hanem a minden tekintetben megfelelő élelmiszer biztosítása szempontjából is. A másik feladata a minőségellenőrzésnek, az állami tulajdonban levő élelmiszerüzemek támogatása: a hibák feltárásával és javaslatok készítésével a hibák kiküszöbölése. Végsősoron mindkét feladat a lakosság érdekvédelme, hiszen közvetve a nemzeti jövedelem elosztásánál az állami vállalatok működése és ered-

ményessége visszahat a lakosságra. Ez a kettős és mégis azonos célú feladat a kapitalista országok élelmiszerellenőrzésében nem mutatkozik és ezeknek fő feladata az egymással szembenálló felek közül a lakosság védelme és feladatuk előterében a bűnüldözés áll.

A tanácskozáson való részvétel igen hasznos volt, különösen ha figyelembe vesszük, hogy a gazdasági kapcsolatok fejlődnek, az élelmiszerek importja és exportja növekszik. Éppen ezért célszerű az élelmiszerek megítélésére szolgáló vizsgálati módszereket, minőségi jellemzőket egyeztetni. Ez elsősorban a rendelkezésre álló folyóiratok elküldésében, cseréjében valósítható meg, de indokoltá teszi, a lehetőséghez mérten a személyes tapasztalatcsere kiszélesítését. A tanácskozás tapasztalatai is azt bizonyítják, hogy a Fővárosi Vegyészeti Intézetben kidolgozás alatt álló Egységes Élelmiszervizsgálati Módszerkönyv kinyomtatása és közreadása sürgős feladat.

Befejezésül szeretném elmondani, hogy bennünket magyarokat a tanácskozás négy napja alatt igen nagy előzékenységgel fogadtak és kezelték. Különösen barátságos fogadtatást tapasztaltunk *H. Frenzel* miniszter, *F. Jonas* polgármester, *W. Altmann* igazgató és helyettese *E. Gludovac* részéről, akiknek ezúton is köszönetünket szeretném kifejezni azért a segítségért, amellyel biztosították, hogy a konferencia rövid ideje alatt minél több tapasztalatot, ismeretet szerezhessünk.