

## Üzemellenőrzési tapasztalatok

LINDNER ELEK

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete igazgatója, Budapest,

Minden üzem bizonyos mértékig teljesen különálló egységnek tekinthető, amelynek milyensége, működése sokféle szempontból mérlegelhető, figyelhető, tehát ellenőrizhető. Nem lehet kétséges, hogy az általános érdeklődés körében maradandóan azoknak az üzemeknek a tevékenysége körül előtérbe, amelyek arra hivatottak, hogy az ország lakosságát a legkülönbözőbb élelmiszeripari készítményekkel lássák el, s ez mint feladat egyúttal rendkívül fontos állami érdek is. És mert így van, a kormányzatnak és a helyi tanácsoknak a lehető legmesszebbmenő módon kell örködniök, hogy e feladat teljesítésénél az élelmiszeriparban működő egységek tevékenysége lehetőleg hibamentes és mind mennyiségi, mind pedig minőségi tekintetben a szükségletek és igények kielégítése biztosítható legyen.

A kormányzati szervek képviselőinek nyilatkozatai, valamint a napi sajtó hasábjain megjelenő cikkek szinte szünet nélkül hangoztatják a minőségi termelés eléggé még nem méltányolt fontosságát, a mennyiségi termelés mellett. Élelmiszeripari termelésünk tekintetében ez a szempont különösen nagy jelentőségű, mert a természetes adottságok mellett a minőségi faktor állandó figyelmet igényel, az ellenőrzéseknek tehát mindig is számolniuk kellett ezekkel a körülményekkel. Éppen a fentebb említett szinte propagandisztikus hangsúlyozásnak megfelelően a minőségi ellenőrzések most már nagyobb súllyal esnek latba és a minőségellenőrzéssel járó feladatok is egyre élesebben különülnek el.

A minőségjavításnak az a célja, hogy a fogyasztó, a készítményeket fogyasztó dolgozó az eddiginél jobb, kifogástalanabb teljes értékű áruhoz jusson, csak úgy érhető el, ha az ipar megfelelő nyersanyagból indulhat ki a feldolgozás során, ha a gyártási műveletek végrehajtására alkalmas és kellő kapacitású berendezés áll rendelkezésre, ha teljesen szakképzett személyzet irányítja és látja el a munkát, ha az elhelyezés megfelelő, és az élelmiszeriparban nem utolsó sorban, ha

szigorú gondossággal biztosítható az egészségügyi szabályok betartása, valamint az egész telep állandó tisztántartása. Ha azonban az ipar mindezen feltételek biztosítása mellett elő is állítja a kifogástalan cikket, még egyáltalában nem bizonyos, hogy a fogyasztó ugyanilyen minőségben kapja is meg. Az élelmiszerek túlnyomó többségének még a legartósabbaknak mondhatóknak is az a sajátságuk, hogy idővel minőségi változást szenvednek, s a változás kivételes esetektől eltekintve többnyire nem előnyös. A legyártott áru gondatlan szállítása szakszerűtlen tárolása, esetleg a kereskedelemben nem megfelelő kezelése a legnagyobb gonddal és lehető legtökéletesebben legyártott áru minőségét is igen nagy mértékben leronthatja, azonban bizonyos, hogy a leggondosabb szállítás, tárolás és kezelés is csak akkor biztosíthatja a fogyasztó felé a kellő minőséget, ha az áru, amelyet az ipar előállított a vele szemben támasztható követelményeknek lehetőleg mindenben megfelel.

Nagyon nagy fontosságú tehát, hogy a minőségellenőrzés az ipari gyártás terén hivatását minél hézagmentesebben és minél nagyobb hozzáértéssel lássa el. A MEO és a MECS szervek az eddigi tapasztalatok szerint általában igen nagy igyekezettel, de sajnos még a közelmúltban is nem egy esetben hiányos ismeretekkel látták el feladatukat. Azt a körülményt, hogy a nyersanyagátvételnél olyan hibák mutatkoznak, amelyek a gyártás során sokszor károsan hatnak ki, nem lehet mindig a minőségellenőrök hibájául felróni. Ha a nyersanyag pusztán külső tulajdonságai alapján vagy a minőségellenőr rendelkezésére álló lehetőségekkel nem bírálható el és nem minősíthető minden kétséget kizáróan a felhasználhatóság szempontjából, pusztán a szállítás ütemezésén múlik, hogy mégis azonnal felhasználásra kerül-e, vagy pedig megvárható-e az üzemi laboratóriumban, vagy az iparági laboratóriumban, vagy gyakran a hatósági minőségvizsgáló intézetekben végzett vizsgálat eredménye.

Az élelmiszeripari miniszter az 1952. évben kiadott 120.770. sz. utasításában a felügyelete alá tartozó Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetet, valamint az összes megyei minőségvizsgáló intézetet utasította a hatáskörébe tartozó élelmiszeripari üzemek állandó ellenőrzésére, különös tekintettel a nyersanyagok minőségére, a gyártásközi minőség megállapítására és arra, hogy a késztermékek megfelelnek-e az érvényben levő szabványoknak, illetve ezek hiányában az egyéb reájuk vonatkozó rendeleteknek, előírásoknak. Ugyanakkor kötelességükké tette a higiéniai szempontok szerinti ellenőrzést is.

A budapesti intézet körzetében levő üzemek a minőségi gyártás követelményeivel a gyártmányok előállításánál általában csak korlátozott mértékben rendelkeztek.

Az üzemek a tőkés gazdálkodás idejében tisztán üzleti szempontok szerint, s távolról sem azzal a célzattal létesültek hogy a társadalmi gazdálkodás megfelelő tényezői legyenek. Ilyenekként vette át őket a szocialista társadalom és nem egy vonatkozásban még ma is az átcsoportosítás és megfelelőbb társítás jelenségével találkozunk, annyira nem lehetett az örökséggel a nyugodt tovább fejlesztés házi-ság eljutni.

A termelékenységek és a profil kellő kialakításának így az adottságok szabtak ideig határt, de ugyanez vonatkozik részleteiben a minőségi termelés egyik leglényegesebb tényezőjére, a termelés higiéniai körülményeire is.

Az üzemek munkamódszerei legyenek azok bármily tökéletesek is, egyébként csak akkor közelítik meg a megkívánható optimumot, ha az anyagok tisztasága és fertőzésmentessége az egyes részműveleteken keresztül a végtermékig biztosítható. Ennek első alapfeltétele a kellő elhelyezés. Helytelen pl. egy csokoládéüzemet elhelyezni olyan területen, ahol az egész környék levegője állandóan fehérjebomlási termékek szagával fertőzött. Ezen a ponton egyelőre még teljesen a magánipar részéről annak idején teremtett helyzet áll fenn, úgyhogy ezen változtatni egyelőre nincs mód.

A fejlesztésnek és tökéletesítésnek higiéniai szempontból is igen fontos része a műveletek gépesítése és automatizálása, Minél jobban mechanizált egy élelmiszeripari termék gyártása, annál kevesebb lehetőség van az üzem alatti szennyeződésre és fertőzésre. E tekintetben igen súlyos volt az elmaradottság, különösen a sütő- és az édesiparban, azonban az is megállapítható, hogy a javításra irányuló törekvések számos vonalon a helyi adottságokhoz viszonyítva máris eredményre vezettek, illetve helyes irányban kialakulóban vannak.

A nyersanyagok, ideértve az alapanyagokat éppen úgy, mint a segédanyagokat is, sok esetben nem mondhatók kiváló minőségűeknek és bizony nem egyszer éppen a termelés érdekében a termelvény minőségének rovására kell megalkudni az előállító üzemnek a helyzettel. Nem ritkán találkozunk ezzel a jelenséggel és bizony a kereskedelemnek, begyűjtésnek és az alapanyagokat legyártó üzemeknek sokat kell még javítaniok a jelenlegi állapotokon, hogy a feldolgozó üzemek részére a tőlük függő feltételeket úgy valósíthassák meg, hogy minőségi lemaradás az ő szerepük révén ne keletkezhessek.

A nyersanyagok feldolgozása során tapasztalt hibák közül a megfigyelés ideje alatt számosat sikerült az üzemeknek kiküszöbölőniök és az ipar az anyagkezelés és feldolgozás terén sok esetben a maga erejéből javított a termelés mechanizmusán.

Számos szép esetet figyelhattunk meg, de ugyanakkor önkéntelenül is arra kell gondolnunk, miért kellett erősebb impulzusra várni,

miért nem valósult meg, legalább a saját erőből megvalósítható, már előbb?

Tapasztalat szerint igen komoly hibák okozója lehet a helytelen, meg nem felelő csomagolás. Teljesen jól, kifogástalanul elkészített, legyártott cukorka ásványolaj szagú béléspapírosba csomagolva annak szagát éppen úgy átveszi, mint a borítólap nyomdafestékszagát, ha azt teljesen friss állapotban, amint a nyomdából kikerült, máris csomagolásra használják. Vagy akár abból is súlyos hibák származhatnak, ha a szikkadást igénylő anyagokat vágásfrissen hermetikusan záró göngyöletbe helyezik. Tehát a gyártás utolsó fázisában is keletkeztek károsodások, amelyekre azonban az ipar most már kellőképpen felfigyelt és a csomagolást a lehetőség határán belül tökéletesen igyekszik megvalósítani.

Bármilyen legyen is az elhelyezés, bármilyen kevéssé valósult is meg az üzemben belül a gépesítés, egy dologra minden esetben lehet és kell is ügyelni: az állandó, tehát üzem alatti tisztogatásra. Nem lehet letagadni, hogy sok helyen és sokan vétettek ez ellen a követelmény ellen és gyakran a minden rendelkezésre álló munkaerőt a produktíve termelésben kihasználni akaró törekvés megalkuvásra készítette az üzemvezetést. Pedig, hogy mennyire össze lehet egyeztetni a termelés mennyiségi követelményét az üzem alatti tisztántartással, azt a legnagyobb élelmiszeripari telepeink közül nem egy cukorgyárunk üzem alatti tisztasági állapota bizonyítja.

Az ellenvetés, amely a hiányolt tisztasági állapot ellen legtöbbször elhangzott az, hogy az üzem túlterhelt és normális kapacitásán felül kénytelen termelni, kétségkívül helytálló volt ugyan, amihez az esetek nagy többségében egyes dolgozókra eső munkahelyeknek zsúfoltság következtében beállott nagyfokú összezsugorodása is hozzájárult, azonban ha meg is nehezült ilyen körülmények között a tisztántartás, lehetetlenné mégsem vált.

Ugyancsak kellő komolysággal történik a legtöbb helyen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező dolgozók testi tisztaságának és egészségügyi állapotának ellenőrzése, valamint a tisztántartás biztosítása zuhanyozók, kézmosólehetőségek, tiszta munkaruhák, stb. útján.

A nyersanyagok, valamint a késztermékek minőségére nem csekély fontosságú kihatása van azok tárolási módjának a felhasználásáig, illetve a kiszállításig. Itt is a magánszekortól történt telepítéssel kapott lehetőségek szabják meg a tulajdonképpeni helyzetet, alkalmasságot és kapacitást, ugyanakkor pedig az üzem részére újonnan kialakult termelési kapacitásnak megfelelően a rendszerint megnövekedett termelés termékeinek befogadására alkalmas raktárak, egyéb tároló helyek rendszerint csak szükségmegoldások.

Általában minden vonalon tapasztalható a tárolóhelyek férőhelyeinek elégtelensége, nyersanyagra vonatkozóan ugyanúgy, mint a készárura. A tapasztalatok azt is mutatják azonban, hogy nem lehet és nem is szabad minden bajt, hibát, anyagromlást kizárólag az egyenlőre megváltozhatatlan adottságoknak tulajdonítani. Példának hozhatnám erre az egyik édesipari üzemet, amelynek pincében elhelyezett nyersanyagraktára van, mégis teljesen mintaszerűnek mondható, és nincs tudomásom arról, hogy ott az utóbbi időben valami károsodás is bekövetkezhetett volna a tárolás folyamán, ezzel szemben egy sokkal korszerűbb üzem természetesen lényegesen kedvezőbb elhelyezésű nyersanyagraktárában azt hiszem csupán azért nem keletkezett számottevő károsodás, mert az elhelyezés önmagában véve már bizonyos biztonságot jelentett, az anyag tárolása pedig aránylag rövid ideig tart a kedvező forgás következtében.

Különösen élesen ütközik ki a tárolás megfelelő lehetőségeinek a hiánya a sütőiparban. Egészen lehetetlen körülmények között tároló lisztkészletek kétségtelenül hátrányosan befolyásolják a minőségi termelést, sőt a készlet hasznavehetetlenségének is okozója lehet a nedves padlózatú, vizes falú, szellőztelen raktárban való tárolás. Még ennél is súlyosabb a helyzet a készáru, a kenyér-tárolásnál. A használatban levő sütődék nagy része a készáru elhelyezésére csak igen csekély mértékben alkalmasak, alig rendelkeznek annyi lehetőséggel, hogy az elszállításig kellő lehűlés biztosítható legyen, sokszor még melegen, összezsúfoltan, a darabokat egymásnak szorítva, történik a szállítás. Amikor pedig előresütés szükségessége áll fenn, olyan helyzetek adódnak, hogy különösen a melegebb hónapokban, de elvétve egyébkor is, hiányos gyártási előírások be nem tartása mellett, nagy tételek megnyúlósodnak és teljesen hasznavehetelenné válnak.

Világos, hogy egy csapásra teljes rendet teremteni nem lehet, de amint rámutattam, kellő érzékkel, lelkiismeretességgel a bajt, a hibát csökkenteni lehet és ezt kell is tenni, mint ahogy az utóbbi időben nyert tapasztalatok szerint ez a törekvés kellő méltánylásra talált és az üzemvezetés általában megértően segíteni igyekszik.

Nagy előny származhatnék abból, ha az egyes üzemek állapota ellenőrzéskor valamiféleképpen számszerűen kiértékelhető, kifejezhető lenne. Ezáltal nem csupán az egyes üzemeknek egymással való összehasonlítása válnék lehetővé, hanem kifejezésre juthatna a fejlődés, javulás, esetleg a leromlása valamely üzemnek. Ugy vélem, ez az esetleg időszakonként kijelölt bizottságok útján történő elbírálás hatásos eszközt adna az üzemnek és ugyancsak az ellenőrzés kezébe is arra, hogy törekvésükkel, munkájukkal egymást támogatva, egymásnak irányt mutatva egész élelmiszeriparunk szintjét egyre magasabb színvonalra emelhessék és vele az egész magyar társadalom javát elősegíthessék.