

# Élelmiszerek minőségének ellenőrzése az NDK-ban

VAJDA ÖDÖN  
Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet  
ZOLTÁN TAMÁS  
Élelmiszerügyi Minisztérium, Budapest

A Műszaki Tudományos Együttműködés keretében 2 héten keresztül tanulmányoztuk az élelmiszerek minőségének ellenőrzését, ennek szervezetét és módszereit az NDK-ban. A rendkívül bőséges anyag közlése a korlátozott terjedelem miatt e lap hasábjain nem lehetséges, (erről az illetékeseket, felettes szerveinket jelentésünkben részletesen tájékoztattuk.) Itt a teljességre való törekvés nélkül, pusztán azt szeretnénk elérni, hogy vázlatos áttekintést adjunk az élelmiszerek minőségellenőrzésének szervezeti és módszertani kérdéseiről, különös tekintettel az ellenőrzés alapját képező élelmiszertörvényre és az élelmiszerek szabványaira.

Az NDK-ban az élelmiszerek minőségének ellenőrzését különböző szintű szervek végzik. A *DAMW (Deutsches Amt für Material- und Warenprüfung)* országos hatáskörrel bíró szervezet és valamennyi forgalomba kerülő termék minőségét vizsgálja. Az NDK egyes városaiban fiók-intézetei vannak. El kell azt is mondanunk, hogy ennek a szervezetnek viszonylag kis hányada foglalkozik az élelmiszerek minőségének ellenőrzésével, mindössze 3 városban tartanak 3—4 főnyi élelmiszellenőrző részleget. A DAMW az NDK-ban előállított ipari termékeket a minőség alapján különböző osztályokba sorolja, mely osztályba sorolást a terméken a DAMW osztályonkénti külön jelzéseivel kell feltüntetni. Az élelmiszeripari termékek osztálybasorolásánál az utóbbi idők gyakorlata, hogy a terméken a külön egyedi jelzéseket megszüntetve a szervezet a bemutatott jellegminta alapján a terméket egyszer s mindenkorra a kötelező osztályba sorolja és az a továbbiakban csak a bemutatott jellegmintának megfelelő minőségben kerülhet a kereskedelmi hálózatra.

A másik nagy szervezet az élelmiszerek minőségellenőrzésére a *BHI-k (Bezirks Hygiene Institut)*, tehát a kerületi egészségügyi intézetek hálózata. Általában minden kerületnek (és ez a mi megyénknek felel meg) egy, illetve két egészségügyi intézete van. Ezek az intézetek rendszerint három osztályból állanak, amelyek közül az egyik az élelmiszerosztály. A BHI-k élelmiszerosztálya úgyszólván teljesen önálló, ennek élén élelmiszervegyész, vegyészmérnök áll. Közvetlen felettese a BHI igazgatója, de ez Egészségügyi Minisztérium Közegészségügyi Főosztálya vezetőjének helyettese ugyancsak irányítja az élelmiszerosztály vezetőjét (az Egészségügyi Minisztérium Közegészségügyi Főosztálya vezetőjének egyik helyettese ugyanis mindenkor vegyészmérnök). Az élelmiszeripari osztályok létszáma 15—30 fő között mozog. A létszámnak mintegy 25%-a egyetemi végzettségű vegyész és mintegy 40—50%-a középfokú végzettséggel rendelkező technikus, laboráns. Vizsgálati módszereik alapját a szabványok és más minőségi előírások képezik, amire később még rá fogunk térni.

Ugyancsak az élelmiszerek minőségének ellenőrzésével foglalkoznak az *iparági intézetek*. Az NDK népgazdaságának átszervezése során ugyanis az Élelmiszeripari Minisztériumot megszüntették és annak egyes igazgatóságai helyett törztszerű főigazgatóságokat hoztak létre, amelyek önálló gazdasági egységként működnek. 1959. év során valamennyi iparágban központi kutatóintézetet létesítettek egy-egy iparág részére. Ezek az intézetek részben az iparág műszaki fejlesztésének problémáival foglalkoznak tudományos szinten, más részről rendszeresen ellenőrzik az ipar termékeinek minőségét.

Az intézetek színvonala a fejlődés egyenlőtlenségéből következően igen különböző, pl. az Oranienburg-i Tej Kutató Intézet színvonala magasan kiemelkedik valamennyi iparági intézet közül, amihez hozzájárul, hogy régi, nagy múlttal rendelkező iparág kutatásait látja el. Az iparágiintézetek munkamódszereit és munkafadatait szerencsésnek találtuk, mert jól egyesítik az ipar számára szükséges technológiai, technikai kutatási problémák kidolgozásának tudományos és gyakorlati oldalát. Helyesnek látjuk azt is, hogy az intézetek munkatársai a vállalatokat rendszeresen, szisztematikusan látogatják és a gyártmányok minőségét meghatározott rendszer szerint ellenőrzik. Egyes intézetek az iparág vállalatai között folyó minőségi verseny rendezésében és elbírálásában alapvető szerepet játszanak.

Megjegyezzük, bár nem tartozik a cikk keretébe, hogy az Európa szerte ismert akadémiai élelmiszerkutató intézet Potsdam-Rehbrücke-ben van és mintegy 400 fővel működik. Kifejezetten bazális, alapvető kutatások elvégzésére hivatott és így rutinszerű élelmiszervizsgálatokkal egyáltalán nem foglalkozik.

A fent felsorolt minőségellenőrző szerveken kívül Berlinben még 2 intézet működik. Az egyik a Berlin város magisztrátusának alárendelt Élelmiszerkémiai Intézet (Institut für Lebensmittelchemie). Az intézet létszáma mintegy 35 fő és Berlin városának területén minden fajta élelmiszer minőségét ellenőrzik. A másik a Központi Élelmiszerhigiéniai Állomás (Zentrale Lebensmittelhygienische Untersuchungsstelle), amely lényegében a mi OÉTI-nek felel meg és táplálkozástudományi kérdésekkel foglalkozik, de emellett rendszeresen vizsgálja az importált élelmiszerek minőségét.

A kerületi élelmiszer higiéné intézeteknek — mint azt vezetők a tárgyalásokon többször hangsúlyozták — működési alapját a német élelmiszer-törvény képezi. Az élelmiszertörvényt először 1927-ben adták ki és ehhez a kerettörvényhez a későbbiek folyamán több végrehajrti utasítást készítettek. Mind a kerettörvényt, mind a végrehajrti utasításokat az évek során többször átdolgozták és jelenleg készülnek a technológia mai állapotának megfelelő új élelmiszer-kerettörvény kiadására. A készülő új élelmiszertörvényben a régebbi törvény ma is időszerű előírásait teljes egészében megtartják és így ez a munka tulajdonképpen nem új törvény készítése, hanem a régi kiegészítése, illetve annak korszerűsítése. Ezzel a munkával kapcsolatban meg kell jegyeznünk, hogy elkészítésében valamennyi élelmiszeripari tudományos szervezet együttműködik, javasolataikat a megfelelő műszaki lapokban nyilvánosságra hozzák, illetve munkaértekezleteken megvitatják és egyeztetik. Az új törvény tartalmazni fogja az NDK-ban engedélyezett tartósítószerkeket, festékeket és egyéb az élelmiszeriparban felhasznált idegen anyagokat, azok vizsgálati módszereit és kimutatását. (Az előkészületek méreteiből és az ezzel kapcsolatos közleményekből megállapíthatjuk, hogy az új élelmiszertörvény minden valószínűség szerint nálunk, hazai viszonylatban is értékesíthető jelentős eredményeket szolgáltat és így tanulmányozását feltétlenül szükségesnek tarjuk.)

Az élelmiszertörvényen kívül az élelmiszerek minőségi ellenőrzésének alapját a szabványok képezik. Az NDK-ban az élelmiszereknek mintegy 64%-a van szabványosítva. A szabványosítás mértéke iparágak szerint változik, mert míg a halipar termékei 91%-ig, a dohányipari termékek 100%-ig, az édesipari termékek 80%-ig, addig pl. a húsipar termékei csak 24%-ig vannak szabványosítva. A szabványosítást a Szabványügyi Hivatal szervezi. A szabványosítás munkáját úgynevezett szabványosítási bázisok végzik (hasznolnánk, mint a mi 44/1959. Korm. sz. szabványosítási rendeletünk előírja). Az NDK élelmiszeriparában 10 szabványosítási bázis működik, általában egy-egy iparág fentebb ismertetett központi laboratóriumában.

A szabványkészítés munkáját tehát az iparági központi laboratórium végzi az illető iparág vállalatainak javaslatai alapján. Ezek a szabványosítási bázisok készítik az éves szabványosítási tervet is, amelyeket a Szabványügyi Hivatal előterjesztésére a Tervhivatal hagy jóvá.

Tekintettel arra, hogy a német élelmiszeriparban a szabványosítás mértéke nem olyan nagy, mint nálunk, elég sok a különféle minőségi előírás, norma, amelyek alapján is végeznek élelmiszervizsgálatokat. A vizsgálati módszerek egységesítése még eléggé kezdeti állapotban van, ezért előfordul, hogy különböző intézmények különböző módszereket alkalmaznak ugyanahhoz a vizsgálathoz.

Az élelmiszerek minőségellenőrzésének rendszere az intézetek különbözősége szerint változik. A kereskedelmi hálózatban alapvetően a BHI-k vizsgálnak. A mintavételt a kerületi, illetve a körzeti egészségügyi felügyelők látják el. Ezek általában tanfolyamon kiképzett középkezelők. Berlinben pl. kerületenként 5–12 egészségügyi felügyelő vesz mintát. (Meggjegyzték, hogy ennek a rendszernek az a hátránya, hogy a kerületi, illetve körzeti egészségügyi felügyelőket előbb-utóbb megismerik és így az időnként feltétlenül szükséges meglepetésszerű mintavétel, próbavásárlás sokszor nem vihető keresztül.)

A BHI-k munkatársai mind a kereskedelmi hálózatban, mind az üzemekben csak alkalmasszerűen végeznek mintavételt. Az utóbbi mintavétel mértéke az intézet nagyságától, felkészültségétől függően változik.

Az iparági intézetek kifejezetten az üzem mintavétellel és ezek vizsgálatával foglalkoznak és a kereskedelmi hálózatból mintát alig vesznek. (A dolog természetéből folyóan a mintavételt az iparági intézetek saját maguk végzik.) Több iparágban feladatuk a vállalatok közötti minőségi verseny elbírálása, az egyes vállalatok termékeinek minősítése. Az Oranienburgi Tej Kutató Intézet (Institut für Milchwissenschaft) minősítő munkája különösen nagyjelentőségű ebben a vonatkozásban. Ha pl. a „márka” vaj két ízben nem felelt meg az előírt követelményeknek, úgy a harmadik esetben már megvonják ez illető vállalatról a márcikk megjelölés jogát. Ez természetesen a vállalatnak anyagi veszteséget jelent, ami arra ösztönzi, hogy ismét helyreállítsa a márcikk színvonalának megfelelő minőséget.

A beérkezett, illetve vett minták feldolgozása részben kémiai, kémiai-fizikai, részben érzékszervi vizsgálatok útján történik. Mint már említettük a vizsgálatok alapját az élelmiszertörvény, annak végrehajtási utasításai, s a szabványok képezik, illetve sok esetben különböző nem szabványos módszert is alkalmaznak. A BHI-k műszerezettségé kb. olyan színvonalon van, mint a mi iparági kutató intézeteinké, a mi megyei minőségvizsgáló intézeteink műszerezettségé foka általában kisebb, mint a BHI-k élelmiszervizsgálóié.

A vizsgálat eredményétől függően a BHI a kifogásolt élelmiszerről a körzeti orvosnak tesz jelentést és javaslatot a büntetés mértékére. Bizonyos értékhatárig a körzeti orvos közvetlenül kiróhat pénzbüntetést. Ha nagyobb mértékű pénzbüntetésre van szükség, úgy az ügyet az illetékes bíróságnak adják át. Az egészségügyi felügyelők a mintavételkor fizetnek a mintákért, erre megfelelő költségeret áll rendelkezésre. Ha a vett minta nem megfelelő, úgy a vizsgálat díját a hibás fél köteles megfizetni.

Összefoglalva: az NDK-ban igen behatóan foglalkoznak a lakosság ellátása érdekében az élelmiszerek minőségének ellenőrzésével. Az ellenőrzés rendszere eléggé sokrétű és, mint a fentiekben vázoltuk, sokféle intézmény foglalkozik ezzel. Vizsgálati módszereik fejlettek, azok tanulmányozása és egyes módszerek átvétele, alkalmazása célszerű.