

# Élelmiszerek minőségének ellenőrzése a Csehszlovák Szocialista Köztársaságban

VAJDA ÖDÖN

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete  
és

ZOLTÁN TAMÁS

Élelmézésügyi Minisztérium, Budapest

A KGST keretében működő Műszaki Tudományos Együttműködés keretében egy hétig tanulmányoztuk a Csehszlovák Szocialista Köztársaságban az élelmiszerek minőségellenőrzésének szervezetét, rendszerét, eszközeit és módszereit. A tanulmányút tematikája ennek megfelelően az ellenőrzés különféle ágazatainak tanulmányozását tűzte ki célul, nevezetesen a hatósági, az ipari, vállalati, a kereskedelmi és végül az egészségügyi ellenőrzés szervezetének a vizsgálatát. Tartalmazta továbbá a tematika a szabványosítás, márkázás, védjegyzés lebonyolítására szolgáló szervezet vizsgálatát és módszereit is. Ebből a néhány utalásból is kitűnik, hogy a tanulmányút tematikája igen szerteágazó és nagy területre terjedt ki, így e cikk terjedelme nem teszi lehetővé, hogy tapasztalatainkat teljes részletességgel ismertetjük, inkább arra szorítkozunk, hogy néhány fontosabb és általános érdeklődésre igényt tartható megállapításunkat ismertetjük.

A minőségellenőrzés szervezetének megismeréséhez szükséges, hogy áttekintsük az élelmiszeripar vezetésének szervezetét is és elhelyezkedését a nép gazdaságban. A Csehszlovák Szocialista Köztársaságban az Élelmiszeripari Minisztérium keretében csak néhány általános jellegű főosztály, osztály működik, így pl. a szervezési osztály, jogügyi osztály, propaganda osztály, nemzetközi osztály, ellenőrzési osztály. Az iparvállalatok központokba, illetve főközpontokba vannak szervezve, amelyek nem minisztériumi szervek. Egy-egy iparágon belül egy vagy több központ, illetve főközpont működik az iparág homogén vagy heterogén voltától, továbbá nagyságától függően. A főközpontok alá központok is tartoznak, de vannak egyes vállalatcsoportok, amelyeknek központja önálló és nincsen főközpontnak alárendelve. Példaként megemlítjük, hogy a Tejipari Főközpont alá több mint 10 központ tartozik és ily módon száznál több vállalatot, illetve közel kétszáz telep termelését irányítja. A főközpontok és az önálló központok irányításával ellenőrzésével az illetékes miniszterhelyettes foglalkozik.

A főközpontok és önálló központok egyaránt tröszt jellegűek, nincs hatósági jellegük, sem jogkörük, hanem a vállalati eredményből gazdálkodnak.

A vállalatok tulajdonképpen kettős irányítás alatt állnak, ugyanis a főközpontok, központok szakmailag irányítják a vállalatok munkáját, termelését, ugyanakkor ezek fejelemileg a területi vezetés elve alapján működő nemzeti tanácsok alá vannak rendelve. A terveződésnél elengedhetetlen bizonyos mértékű központi szabályozás a műszaki fejlesztésben, beruházásban, normakészítésben, ármegállapításban érvényesül, ezeknek a feladatoknak a kiadását és végrehajtásuk ellenőrzését az Élelmiszeripari Minisztérium végzi.

Tekintettel arra, hogy a termelés és az ipar vezetését ilyen mértékben decentralizálták, szükségesnek tartották, hogy igen erős, hatékony központi ellenőrzési rendszert alakítsanak ki. Ez az ellenőrzés nagy jelentőségre tett szert. Az élelmiszeripari miniszternek szerteágazó ellenőrzési hálózat áll rendelkezésére, amelynek irányítását a minisztérium ellenőrzési osztálya végzi. Ennek munkája serves része az állami ellenőrzés szervezetének, egészének. Hangsúlyozni kívánjuk azonban, hogy ellenőrző munkája alapvetően gazdasági jellegű és nem

műszaki, csak annyiban, amennyiben a gazdasági ellenőrzésnek erre szüksége van. Minőségellenőrzéssel hivatásszerűen és rendszeresen ez a szervezet, hálózat nem foglalkozik, ha ilyen adatokra szüksége van, azokat a közvetlenül az élelmiszeripari miniszter hatáskörébe tartozó Állami Élelmiszer Minőségellenőrző Intézettől kapja meg.

Az élelmiszerek minőségének ellenőrzését lényegében tehát az Állami Élelmiszer Minőségellenőrző Intézet (Státni Inspekce Jakosti Potravinarskych a Zemedelskych Vyrobků) látja el. Az Intézet igazgatója, mint említettük, közvetlenül az élelmiszeripari miniszter alá tartozik, feladatait a minisztertől kapja meg és neki is számol be. Az Intézet az egész ország területén ellátja az élelmiszerek minőségének ellenőrzését mind a termelésben, mind a forgalomban. Ezen túlmenően ellenőrzi az élelmiszeripari vállalatok technológiáját, a technológiai utasítások, az anyagnormák betartását. Ez az intézet az élelmiszerek ellenőrzésében úgyszólván teljes hegemoniát birtokol, ugyanis az ipar és a kereskedelem esetleges vitáit is ennek az intézetnek a szakvéleménye dönti el. A Kereskedelmi Minisztériumnak is van ellenőrző szolgálata, amelynek hármas feladata van:

- a) az árak,
- b) méret és nagyság,
- c) súly és mérlegek ellenőrzése

és így inkább a hazánkban ÁKF (Állami Kereskedelmi Felügyelőség) néven ismert intézmény munka – és hatáskörének felel meg.

Meg kell még jegyeznünk, hogy az élelmiszerek higiéniájának ellenőrzését egészségügyi intézetek hálózata végzi (Ustav Hygiény). Ezek fegyelmileg a helyi tanácsszervek egészségügyi osztályai alá vannak rendelve, szakirányításukat az Egészségügyi Minisztériumtól kapják. Az egészségügyi intézetek egészségügyi szakemberekkel és mikrobiológiai laboratóriumokkal rendelkeznek. Főfeladatuk az üzemekben és üzletekben a higiéné ellenőrzése, továbbá a dolgozók és az eladók személyi tisztaságának vizsgálata is.

Fentiekben kívül a Földművelésügyi Minisztérium felügyelete alá is tartozik egy ellenőrző szolgálat, amely

- a) az élőállatok állatorvosi ellenőrzésével és
- b) a forgalomban lévő, illetve az üzemekben feldolgozásra kerülő nyers-hús (tőkehús) vizsgálatával foglalkozik.

Az élelmiszerek ellenőrzése tehát három, egymástól szigorúan elhatárolt területen történik:

1. az élelmiszerek minőségének ellenőrzése,
2. egészségügyi, higiéniás ellenőrzés, végül
3. állatorvosi ellenőrzés.

Tekintettel arra, hogy az egyes feladatkörök igen jól definiáltak és elhatároltak, az ellenőrző szervek egymásra vannak utalva és a közöttük levő együttműködés teljesen kielégítő.

Figyelembe véve, hogy az Állami Élelmiszer Minőségellenőrző Intézet az egész ország területén ellátja az élelmiszerek minőségének ellenőrzését, érthető, hogy létszáma többszöröse a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézet létszámának. Arra azonban feltétlenül fel kell figyelni, hogy a csehszlovák intézet létszáma a Magyar Népköztársaságban működő valamennyi megyei minőségvizsgáló intézet és a FÖVEGY együttes létszámának is mintegy négyszeresét teszi ki. Ilyen körülmények között természetszerűleg sokkal szélesebb munka-

programot dolgozhatnak ki és bonyolíthatnak le, mint a mi vidéki, 6–8 fővel dolgozó intézeteink.

Az országos feladatok ellátásából az is következik, hogy az intézet állománya csak mintegy egynegyede dolgozik Prágában, a fővárosban, a többi több mint tíz vidéki, körzeti kirendeltségen végzi ellenőrzéseit. Ezeknek a kirendeltségeknek a létszáma igen változó az ellenőrzendő terület nagyságától függően, létszámuk 17 és 87 között változik.

Az intézet központjában dolgozzák ki az éves és negyedéves munkaterveket, ezek alapján működik ez a sokágú és területileg eléggé szétszórt intézet. Az ellenőrzési tervet a szakosztályvezetők dolgozzák ki a vidéki kirendeltségek (inspektorátusok) vezetőinek bevonásával. Az áttekinthetőség kedvéért megjegyezzük, hogy egy-egy vidéki kirendeltség vezetője ugyan közvetlenül az intézet igazgatója alá van rendelve, de a központ szakosztályvezetői (összesen mintegy 4–5) a szakterületre vonatkozó utasításokat kiadhatnak nekik (ellenőrzési feladatok, metodika stb). Mint előbb már említettük, az intézetnek az élelmiszerek ellenőrzésében teljes jogú és kizárólagos hatásköre van. A tervek azonban elsősorban mégis az élelmiszeripari vállalatok, üzemek ellenőrzését tartalmazzák és a kereskedelmi hálózatban végzett vizsgálatok száma ehhez képest lényegesen kisebb. Abból az elgondolásból indulnak ki ugyanis, hogy a minőséget a vállalat munkája határozza meg alapvetően a gyártás folyamán. Éppen ezért rendszeres és mélyreható vizsgálatokat végeznek az élelmiszeripari vállalatoknál. Többnyire 2–4 tagú brigád száll ki 4–5 napra, esetleg egy-két hétre egy-egy vállalathoz és gondosan ellenőrzik a gyártási folyamatot, a technológiát, az anyagfelhasználást, különösen nagy gondot fordítva arra, hogy a szabványokban és anyagnormákban lerögzített anyagmennyiség valóban bele is kerüljön a termékbe. Amennyiben megállapítják, hogy a gyár az anyagmennyiséget jogtalanul megcsökkentette és ilyen módon nyereségtöbbletet tett szert, az intézet vezetője azonnal javaslatot tesz a miniszternek, illetőleg az illetékes központnak, hogy ezt a nyereségtöbbletet a gyártól vonják el és a hibát elkövetők nyereségrészesedését, illetve prémiumát vonják meg. Így vigyáznak arra, hogy az előírt anyagmennyiséget a gyártmány tartalmazza és a fogyasztót károsodás ne érje. Emellett minőségi hiba prémiumcsökkentő tényező, ezért a vizsgálat során nemcsak a hibát állapítják meg, hanem a hiba okozóját is. Ezekről a vizsgálatokról, azok befejezése után alapos, részletes és sok mindenre kiterjedő elemzés készül. A vizsgálatot végző brigádban általában egy technológus-mérnök, egy analitikus-vegyész és egy közgazdász vesz részt. A vizsgálatról szóló jelentés tehát komplex elemzést ad a vállalat termelő munkájáról, technológiájáról is a minőség értékelése mellett. Ezeket a jelentéseket az érdekeltekkel megvitatják és a hibák kiküszöbölésére teendő intézkedéseket jegyzőkönyvben rögzítik, végrehajtásukat pedig ellenőrzik. Az egy-egy iparág munkájáról készült negyedéves, illetve éves összefoglaló jelentést az élelmiszeripari miniszter kollégiuma vitatja meg. Megjegyezzük, hogy az ilyen minőségellenőrzési szervezet működésének alapfeltétele az a decentralizálás, amelyet a CSSR-ban az élelmiszeriparban végrehajtottak, tehát az a körülmény, hogy a vállalatokat nem közvetlenül a minisztérium irányítja. Így a minisztérium nem gazdasági szerv, hanem hatóság.

Az élelmiszerek minőségének ellenőrzését a CSSR-ban az élelmiszertörvény (élelmiszerkódex) és a minőség védelméről készült rendeletek alapján végzik. Ezek közé tartozik a szabványosításról szóló törvény is, amelynek rendelkezései szerint készülnek az élelmiszerek szabványai is. Ezek törvényerejűek és ilyen módon az élelmiszertörvény részei, kiegészítései.

A szabványosítás a Szabványügyi Hivatal irányításával történik. Ennek a feladata a műszaki szabványok készítésének metodikáját kidolgozni, a szabványosítás munkáját ellenőrizni, jóváhagyni és kiadni az országos szabványokat.

A szabványosítási bázisok az egyes iparági intézeteknél, kutatóintézeteknél, vállalati laboratóriumoknál vannak. Az Élelmiszeripari Minisztériumban szabványosítási csoport irányítja az élelmiszerek szabványosításának munkáját.

Négy főcsoportja van a szabványoknak:

- a) országos,
- b) minisztériumi szabványok,
- c) műszaki feltételek és
- d) iparági szabványok (ezek ritkán fordulnak elő, általában késztermékre nincs, csak továbbfeldolgozásra kerülő anyagokra).

Az országos szabványok, a mi gyakorlatunkhoz hasonlóan, termékekre, ezek előállítására, minőségvizsgálati módszerekre, gyártmányok átvételére vonatkozó feltételekre, továbbá a göngyölegekre, a szállítás és tárolás módozataira terjednek ki. A minisztériumi szabványokat az Élelmiszeripari Minisztérium adja ki, kötelező érvényűek az illető iparágra és az átvevőre is. Általában hasonló felépítésűek, mint az országos szabványok.

A minőség vizsgálatára szolgáló módszerek egységesítésében szépen haladtak a CSSR-ban. Az egységes vizsgálati módszerek kidolgozását 1953-ban kezdték meg és azóta számos gyártmány, illetve gyártmánycsoport vizsgálati módszere jelent meg füzetekben. Így a többi között egyes tartós sütemények, szárított zöldségek, tesztárúk, élesztő, szárított burgonyatermékek, zsiradékok, gertyák, szeszfőzdei és hamuzsír-termékek, sajtok, túró stb. vizsgálati módszere jelent meg egy-egy kötetben. A vizsgálati módszer felöleli a nyersanyag, félkésztermék, készáru vizsgálatát, rendszerint minden kötetben van mikrobiológiai vizsgálati módszer is. Leírják a mintavétel módját, az anyag előkészítést, az érzékszervi vizsgálat módszerét és rendszerét, a mechanikai, fiziko-kémiai és kémiai módszereket. A „számítások” című fejezetben a szükséges képletek leírása található. Végül leírják a módszer pontosságát és időigényét. Az országos szabványok készítésénél az egységes vizsgálati módszereket felhasználják.

Az egységes vizsgálati módszerek összeállítását a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet végzi.

Tanulmányutunk alatt, illetve itthon a magunkkal hozott anyagok feldolgozása során összehasonlítottunk néhány vizsgálati módszert a nálunk alkalmazott módszerekkel és arra a megállapításra jutottunk, hogy lényeges eltérés ezek között nincs. Néhány részletkérdésben találtunk különbséget, ezeknek a részletezésére azonban itt a terjedelem korlátozottsága miatt nem térhetünk ki. Csupán néhány példát említünk meg. Így pl. a CSSR-ben alkalmazzák a sikérnek tejsavban történő áztatását. A sütőipari termékek zsírmeghatározásánál etiléteres módszert alkalmaznak, amit mi nem teszünk, mert véleményünk szerint drága és nem elég pontos. A szappanfeleségek vizsgálatánál az általunk alkalmazott vizsgálati módszer időigénye csupán két óra, az általuk ismertett vizsgálati módszer ennél hosszabb időt vesz igénybe. A rizsok hőállóságát a CSSR-ban 40 C°-on vizsgálják, ami szerintünk alacsony. Növényi olajokban az illóanyag meghatározásánál nem helyeseljük az alkalmazott 125 - 130 C°-os hőmérsékletet, mert a kettős kötéseknél oxigénfelvétel következik be és ez súlygyarapodást jelent. A csehszlovák szakemberek által ajánlott nedvességmeghatározási módszert húsipari termékeknél (szárítás 170 C°-on 1 óra hosszal) kipróbáltuk, de a módszer, bár gyors és így üzemi használatra igen alkalmas lenne, nem jó, mert az anyag fröcsög és az eredmények pontatlanok és szórnak.

E néhány példán azt kívántuk érzékeltetni, hogy az általános egybevetés mellett részletkérdésekben gyakran lehet olyan eltérés is találni, ami a további munkánál hasznos lehet, akár pozitív irányban, tehát alkalmazhatósága miatt, akár negatív előjellel, annak bizonyítására, hogy az ajánlott, megismert módszer nem jobb, esetleg rosszabb, mint az általunk ismert és alkalmazott.

Az intézetek műszerezettsége nagyjában és egészében megfelel a mi műszereztségünknek, elsősorban a FÖVEGY-ének, vidéki kirendeltségeik valamivel jobban állnak műszereztségben, mint a magyar megyei minőségvizsgáló intézetek.

A tanulmányút alatt alkalmat találtunk arra is, hogy néhány vállalatot is meglátogassunk és a minőségellenőrzés gyakorlatát helyszínen is tanulmányozhassuk. Így meglátogattuk a Zora Csokoládégyárat Olomoucban, a Lacruma Tejüzemet Brno-ban és a Prágai Kozmetikai Gyárat. Lehetőséget nyújtottak arra is, hogy meglátogassuk a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetet is.

Sajnos, a rendelkezésre álló idő – egy hét – igen kevés volt ennek az igen sokágú problémakörnek a részletes megismerésére. Azonban ennek ellenére sok hasznos és jól alkalmazható tapasztalatot szűrhattunk le, amelyeket az Élelmiszerügyi Minisztériumhoz beadott jelentésünkben javaslatok formájában terjesztettünk elő. Különösen felhívtuk a figyelmet arra, hogy helyes lenne a KGST keretén belül az élelmiszervizsgálati módszerek koordinálására olyan nemzetközi munkabizottságot létrehozni, amelynek feladatává lehetne tenni a szocialista országok élelmiszervizsgálati módszereinek összehangolását és az egész világon alkalmazott módszerek figyelemmel kísérését és adaptálását. Felhívtuk a figyelmet annak a szerepnek a fontosságára is, amelyet a FÖVEGY mellett a megyei minőségvizsgáló intézetek betöltenek, ezek fejlesztésének jelentőségére utaltunk.

Összefoglalva: A Csehszlovák Szocialista Köztársaságban az élelmiszerek minőségének ellenőrzésére rendkívül nagy súlyt fektetnek. Az ellenőrzés kiterjed az üzemek technológiájának és anyagfelhasználásának ellenőrzésére is. A vállalatok laboratóriumokkal rendelkeznek, amelyek függetlenek az előbbieken ismertetett ellenőrző szolgálattól. Az ellenőrzés alapjául a szabványok és egységes vizsgálati módszerek szolgálnak. Ezek előírásai általában megfelelnek az általunk is alkalmazott előírásoknak, követelményeknek. Az ellenőrzés eredményei szolgáltatnak alapot a minőségi bérezéshez, a minőség premizálásához és ez jelentős hajtóerő a minőség biztosításában, illetve javításában.

Itt is szeretnők megragadni az alkalmat, hogy őszinte köszönetünket fejezzük ki csehszlovák vendéglátóinknak nagy előzékenységükért, készségükért, amellyel minden lehetőséget megadtak a rendelkezésre álló idő minél jobb kihasználására. Az általános szívélyesség mellett még külön ki szeretnők emelni V. Podehradský elvtársnak, az Állami Élelmiszer Minőségellenőrző Intézet igazgatójának elvtársias, baráti magatartását.