

A minőségjel alkalmazása Lengyelországban és hatása a minőség megjavításában

RAVASZ LÁSZLÓ

A szocialista országokban a termékek minőségének megjavítására irányuló törekvés egyik segítőeszköze a minőségjelek alkalmazása. Minőségjelnek tekintetjük a márkamegjelölést is. A 171/1950/IV. 25. MT számú rendelet a forgalomba hozott termékek jó minősége tartós biztosításának eszközeként jelöli meg a márkázást. Nálunk a márkamegjelölés többnyire csak kötelezettségeket rótt a gyártókra, anyagi ösztönző hatása alig volt. Az élelmiszeriparban éveken keresztül új márkacikk alig került forgalomba, inkább szűkült a márkázott termékek köre. Idén jelentek meg hosszabb idő után az első új márkázott készítmények a Braibanti gépsoron gyártott jó minőségű száraztészták.

A Német Demokratikus Köztársaságban és Lengyelországban az ipari termelés minőségének megjavítása érdekében ösztönzésre bevezették a minőségjelek alkalmazását. Az NDK-ban a DAMW (Deutsches Amt für Messwesen und Warenprüfung der DDR) jogosult a minőségjelek használatára az engedélyt megadni. A kiváló minőségű termékek jelölésére a Q betűt használják. A Q minőségi jellel ellátott termékek 2%-os értékesítési felárral kerülnek a kereskedelembe. A felár ösztönzően hat az üzemek minőségjavító tevékenységére. Az NDK-ban a nehéz és könnyűipari termékeknél használják a minőségjeleket. Az élelmiszeriparban bevezetésüket csak a közeljövőben tervezik.

Lengyelországban a lengyel Szabványügyi Hivatalon belül Minőségjel Irodát (Biuro Znak Jakosci) létesítettek. Kétféle jelet használnak. A Q jellel azokat a termékeket hozhatják a gyárak forgalomba, amelyek minősége megfelel a világszínvonalnak.

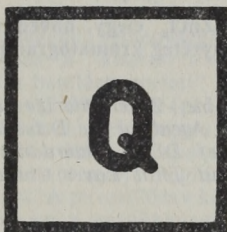
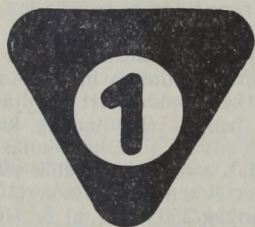
A 1 jelzéssel (egyenlő oldalú háromszögben 1-es) azokat a készítményeket látják el, amelyek megfelelnek a szabvány I. osztályának, s minőségük megkülönböztetésre érdemes. Azok a vállalatok, amelyek minőségijellel ellátott termékeket gyártanak, a megjelölt cikkeknel az általánosan megszabott 5% nyereség helyett 8% nyereséget számolhatnak fel. A különbözetet, a többletnyereséget a vállalat igazgatója prémiumként oszthatja ki.

Korábban a nálunk is alkalmazott márkamegjelölésekhez hasonló minőségjelek feltüntetésére a kérelmet felsőbb szervek kezdeményezésére, sőt gyakran utasításra nyújtották be a vállalatok. Most anyagi érdekeltségük ösztönzi őket arra, hogy minél több termék megjelölésére kapjanak engedélyt.

A vállalatoknak a szerintük megjelölésre érdemes termékeknél a jel használatára a Biuro Zneku Jakuscihoz kérelmet kell benyújtaniuk. A Minőségjel Iroda a kérelmezett termékeket saját laboratóriumában, vagy valamely elismert vizsgáló intézetnél vizsgálattja meg. A vizsgálatért a kérelmező vizsgálati díjat köteles téríteni. Kedvező minősítés esetén a Q vagy 1 használatára a Minőségjel Iroda díszes okiratban ad engedélyt. Az engedély meghatározott időre szól. A minőségijellel ellátott termékeket az Iroda maga ellenőrzi vagy megbízott minőségellenőrző szervekkel ellenőrizteti.

Egy-egy megjelölt termékért a vállalatok évente átlagosan 1000 Zl-t fizetnek az Irodának. Az időszakos ellenőrzés díjtalan.

A felügyeleti szervek nagy súlyt helyeznek arra, hogy vállalataik minél több minőségi jellel ellátott terméket hozzanak forgalomba. Ezekhez a készítményekhez szükséges nyers-, járulékos- és csomagolóanyagot soron kívül biztosítják.



Amennyiben ellenőrzéskor valamely megjelölt cikk minősége nem felel meg, akkor a jelölés jogát visszavonják. A vállalatok saját költségükön kötelesek a sajtóban a visszavonásról szóló rendelkezést megjelentetni.

Több százra tehető azoknak az élelmiszereknek a száma, amelyet Q vagy 1 minőségjellel hoznak forgalomba. E termékeket a fogyasztók kedvelik, mert minőségük nem ingadozó. A vállalatok pedig a minőségjellel megjelölt termékek gyártásánál megtalálják számításukat.

A szerkesztőbizottsághoz a következő dolgozatok érkeztek:

Ravas László: Vanillintartalom meghatározása spektrofotometriás módszerrel.

iff. Sarudi Imre: Pálinkák réztartalmának komplexometriás meghatározása.

iff. Sarudi Imre: Megjegyzések ivó- és ásványvizek alkálióntartalmának meghatározásához a klasszikus módszerrel.

Varga János: Adatok a csokoládégyártás reológiai problémáihoz II.

Géczy György: A-vitamin stabilitását befolyásoló tényezők vizsgálata.

Szőkéné, Sztotyori Katalin és W. Jurics Éva: Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XXVI. Eljárás gyümölcsök P-vitamin hatása flavonoidjainak papírkromatográfiás meghatározására.