

# Aktuelle Aufgaben der staatlichen Qualitätskontrolle von Lebensmitteln in der DDR

HANS JOACHIM DECKERT,\*  
RALPH NEUMANN, PÁL MOLNÁR

## Einleitung

Ausgehend von der Erkenntnis, daß die Anforderungen an die Lebensmittelindustrie in den sozialistischen Staaten zur bedarfsgerechten Versorgung in Menge und Qualität ständig steigen, wird den Problemen der Qualitätsentwicklung und -sicherung sowie der Standardisierung verstärkte Aufmerksamkeit gewidmet. In den vergangenen 10 Jahren hat sich in der staatlichen Qualitätskontrolltätigkeit in der DDR damit im Zusammenhang ein entscheidender Wandel vollzogen. Während in der davor liegenden Zeit die Analyse des Qualitätsniveaus von Lebensmitteln und damit verbunden die labormäßige Erzeugnisprüfung im Vordergrund stand, ist heute eine der Schwerpunktaufgaben die prophylaktische Einflußnahme auf die Qualitätsentwicklung und -sicherung.

Folgende Komplexe standen dabei im Vordergrund:

1. Einbeziehung der Qualitätsentwicklung und -sicherung in die Leitungs-, Planungs- und Kontrolltätigkeit auf staatlicher und betrieblicher Ebene
2. Schaffung von ökonomischen Regelungen zur materiellen Stimulierung der Qualitätsentwicklung und -sicherung
3. Weiterentwicklung von Methoden zur Qualitätsprüfung und -bewertung, d. h. objektive Bewertung der gesellschaftlichen Nützlichkeit der Erzeugnisse, und Lösung der damit im Zusammenhang stehenden Standardisierungsaufgaben sowie Sicherung des betrieblichen Meßwesens

In wissenschaftlichen Einrichtungen und nicht zuletzt in den staatlichen Qualitätskontrollorganen wurden die dazu erforderlichen Konzeptionen und Regelungen für die Praxis erarbeitet, über die hier auszugsweise berichtet werden soll. Ihre Durchsetzung in der Industrie ist eine wesentliche Aufgabe der staatlichen Qualitätskontrollorgane.

Das umfaßt die:

- exakte Bedarfsermittlung, die künftig verstärkt als eine der entscheidenden Ausgangsgrößen für die Planung zu berücksichtigen ist
- Planung und Realisierung von Forschungs- und Entwicklungsaufgaben
- vollkommene Beherrschung der technologischen Prozesse hinsichtlich einer gleichmäßigen qualitätsgerechten Produktion

\* Fachabteilung Nahrungsgüter des ASMW der DDR, Berlin

– Einführung und Durchsetzung qualitätssichernder Maßnahmen auf der Grundlage der Erfahrungen des „Saratower Systems“ und die Nutzung der schöpferischen Initiative der Werktätigen zur Qualitätsarbeit im sozialistischen Wettbewerb

– Abstimmung der einzuhaltenden Qualitätsparameter zwischen den Kooperationspartnern und entsprechende Festlegungen in den Wirtschaftsverträgen sowie Kontrolle ihrer Einhaltung

– Bereitstellung der Erzeugnisse für den Bevölkerungsbedarf ohne Qualitätsverluste durch den Handel

Von besonderer Bedeutung für die Lösung der genannten Probleme ist für die DDR als Mitgliedsland des RGW die internationale Zusammenarbeit und der Erfahrungsaustausch mit den Partnerländern auf den genannten Gebieten, um unter dem Gesichtspunkt der sozialistischen ökonomischen Integration weitgehend zur Entwicklung hocheffektiver Methoden der Qualitätssteuerung und Qualitätskontrolle auf staatlicher und betrieblicher Ebene beitragen zu können.

### **Das Staatliche Qualitätskontrollorgan – ASMW**

In der DDR ist das Amt für Standardisierung, Meßwesen und Warenprüfung (ASMW) als zentrales Organ des Ministerrates für die Kontrolle der Qualitätsentwicklung und -sicherung verantwortlich. Gemäß seinem Statut [1] hat das ASMW die staatlichen Aufgaben bei der Entwicklung der Meßtechnik zu fördern, das nationale System der Maßeinheiten festzulegen und seine allgemeine Anwendung durchzusetzen.

Der Standardisierung wird staatlicherseits wachsende Bedeutung beigegeben. Um die Effektivität der staatlichen Leitung und Kontrolle auf diesem Gebiet zu erhöhen, wurden die für die Qualitätskontrolle und Standardisierung verantwortlichen staatlichen Ämter mit Wirkung vom 1. 1. 1973 zum ASMW vereinigt. Damit soll erreicht werden, daß die Einheit von Standardisierung, Qualitätsentwicklung und -sicherung sowie Forschung und Entwicklung hergestellt wird und die entsprechenden Aufgaben geplant und kontrolliert werden.

Mit der Verwirklichung der Aufgaben, die sich aus diesen Grundsätzen für die Lebensmittelproduktion ergeben, ist die Fachabteilung Nahrungsgüter des ASMW betraut. Sie organisiert ihre Tätigkeit nach dem Industriezweigprinzip. So gibt es Fachgebiete für Milcherzeugnisse, Fleisch- und Wursterzeugnisse, Fischerzeugnisse, Getränke und für die verschiedenen pflanzlichen Erzeugnisse (Backwaren, Süßwaren, Zucker und Kartoffelveredlungsprodukte, Nahrungsmittel, Obst- und Gemüseerzeugnisse, Streichfette und Öle, Tabakerzeugnisse). Damit unterliegt im Prinzip die gesamte Produktion der volkseigenen Industrie der staatlichen Qualitätskontrolle.

Die hygienische Überwachung der Produktion als wichtige Voraussetzung für die Qualität der Lebensmittel obliegt den Einrichtungen des staatlichen Gesundheitswesens (Hygiene- und Veterinärhygieneinspektionen), mit denen die Fachabteilung Nahrungsgüter die Aufgaben eng koordiniert.

### **Steuerung der Qualitätsentwicklung**

Die Qualitätssteuerung als planmäßiger Prozeß von Handlungen auf allen Ebenen der Planung und Leitung der Produktion von Erzeugnissen, die die Bedürfnisse der Volkswirtschaft und der Bevölkerung bei niedrigstem Aufwand an Arbeit und Mitteln maximal befriedigen, ist eine der Hauptaufgaben der FA Nahrungsgüter des ASMW.



Das entscheidende Instrument zur Qualitätssteuerung ist die Qualitätsplanung, die von einer wissenschaftlich begründeten Bedarfsforschung ausgehen muß, um die ökonomisch gerechtfertigte Produktion austauschbarer Erzeugnisse mit unterschiedlichen Gebrauchseigenschaften gewährleisten zu können. Bei der Festlegung des optimalen Qualitätsniveaus und der technischen und ökonomischen Möglichkeiten ist eine exakte Qualitätsbeurteilung notwendig. Auf dieser Grundlage können wissenschaftlich begründete Qualitätskennziffern aufgestellt werden, die für die Fixierung der Qualitätsziele in den Plänen notwendig sind.

Neben der Planung der Erzeugnisqualität nach Qualitätskennziffern spielt die Standardisierung zur Qualitätssteuerung eine entscheidende Rolle, da sie in dem notwendigen Maße auf die Durchsetzung des wissenschaftlich-technischen Fortschritts orientiert. Staatliche Standards nehmen mit den verbindlich festgelegten Regelungen zur Produktion und den Qualitätsmerkmalen entscheidenden Einfluß auf die Entwicklung der Erzeugnisqualität in allen Stadien der Forschungstätigkeit, der Produktion und der Nutzung.

Zur Verwirklichung dieser Aufgaben war es notwendig, die Qualitätsplanung einschließlich der Standardisierung in den Planungsprozeß der Volkswirtschaft zu integrieren. Damit sollten Voraussetzungen geschaffen werden, die Entwicklung und Produktion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zielgerichtet mit der Autorität des Planes zu steuern und die angestrebte Einheit zwischen Menge und Qualität herzustellen.

### KQ als Kennziffer der Qualitätsplanung

Die Bedingungen für die umfassende Einführung der Qualitätsplanung waren in der Lebensmittelindustrie und der Nahrungsgüterwirtschaft günstig, da die Bewertung der Erzeugnisqualität seit 1964 auf der Grundlage von komplexen Qualitätskoeffizienten (KQ) durchgeführt wird [2]. Diese Kennziffern lieferten bereits in der Vergangenheit Informationen über das durchschnittliche Qualitätsniveau und die Qualitätsentwicklung bei der Produktion von Lebensmitteln.

Ausgehend von zentralen Partei- und Regierungsbeschlüssen, insbesondere solchen, die auf die Durchsetzung der Prinzipien einer rationellen Ernährung zur Gesunderhaltung gerichtet sind, wurde die Methode der Ermittlung von KQ von der FA Nahrungsgüter weiterentwickelt. Dabei konnten insbesondere die in der UdSSR entwickelten Methoden der Qualimetrie genutzt werden [3, 4]. Die sensorische Qualitätsprüfung, die für die Ermittlung von KQ besondere Bedeutung besitzt, wurde weiter verbessert, und für die Punktbewertung wurde ein einheitliches symmetrisches Stufensystem eingeführt [5,].

Der Qualitätskoeffizient, der als Kennziffer der Qualitätsplanung in der Lebensmittelindustrie und der Nahrungsgüterwirtschaft dient, ist in der ASMW - VW 1116 definiert [6]. Er ist eine komplexe synthetische Kennziffer, in der alle für den vorgesehenen Verwendungszweck entscheidenden Gebrauchseigenschaften entsprechend ihrer Bedeutung gewichtet erfaßt und als dimensionslose Zahl zwischen 1,00 und 0,00 dargestellt werden. Die Zahl 1,00 drückt die höchstmögliche Qualität eines Erzeugnisses für einen längeren Zeitraum aus. Die Zahl 0,00 besagt, daß das Ergebnis für den vorgesehenen Verwendungszweck keinen Gebrauchswert mehr besitzt (Bilder 1 und 2). Mit seiner Komplexität, die aus Bild 3 ersichtlich ist, dient der KQ dem Nachweis der Effektivität der Produktion, der Forschung und Entwicklung sowie der klassifizierenden Bewertung der Erzeugnisqualität.

Die Anwendung der KQ-Methode hängt in entscheidendem Maße davon ab, daß in den Standards und anderen Vorschriften exakt meßbare, differenzierbare

und gebrauchswertbestimmende Prüfkriterien enthalten sind oder daß aus ihnen solche abgeleitet werden können.

Eine weitere Voraussetzung ist, daß geeignete Prüfmethode vorhanden sind.

Mit Hilfe des KQ kann die Qualität eines einzelnen Erzeugnisses dargestellt werden, und der Qualitätskoeffizient ist dementsprechend für die Wiedergabe des Qualitätsniveaus der Produktion an einem Tag oder in einem bestimmten Zeitraum (Monat, Quartal oder Jahr) geeignet. Die KQ können für die einzelnen Erzeugnisgruppen und Erzeugnisse auf der Grundlage der in der Lebensmittelindustrie und der Nahrungsgüterwirtschaft gegenwärtig in Form von ASMW – VW<sup>1</sup> vorliegenden 22 Bewertungsvorschriften ermittelt werden. In diesen Vorschriften ist für die meisten Lebensmittel und Nahrungsgüter verbindlich festgelegt, wie die ergebnisbezogenen Meßwerte und Prüfergebnisse in KQ umgerechnet werden müssen und wie die Berechnung des Gesamtqualitätskoeffizienten zu erfolgen hat.

Die KQ-Methode läßt sich, wie Experimente zeigen, auch bei anderen Konsumgütern anwenden.

### Planung der Qualität auf der Basis von KQ

Aus den genannten Eigenschaften des Qualitätskoeffizienten resultiert seine Eignung für die Planung der Qualität nach verschiedenen Gesichtspunkten, wie

- Planung der Qualität für einzelne wichtige Erzeugnisse eines Betriebes
- Planung der Qualität für Erzeugnisgruppen eines Betriebes
- Planung der Qualität für Erzeugnisgruppen eines Bezirkes der Industriezweiges (VVB)<sup>2</sup>
- Planung der Qualität für Erzeugnisgruppen einzelner Ministeriums-bereiche

Unter diesen Gesichtspunkten wurden in der Lebensmittelindustrie und der Nahrungsgüterwirtschaft Prinzipien der Qualitätsplanung entwickelt und zum ersten Mal 1972 eingeführt. Dabei wurde die qualitative Zusammensetzung der abrechnungspflichtigen Warenproduktion, d. h. das Qualitätsniveau einzelner Erzeugnisgruppen nach den verschiedenen Leitungsebenen, zum Hauptinhalt der Planungstätigkeit. In die Qualitätsplanung auf der Basis KQ wurden für 1973 48 und für 1974 54 Erzeugnispositionen einbezogen, in denen mehr als 1000 für die Versorgung der Bevölkerung wichtige Erzeugnisarten erfaßt sind.

Welche Grundsätze galt es und gilt es künftig noch besser bei der Ausarbeitung der Planaufgaben zur Qualitätsentwicklung zu beachten, um ein hohes Planungsniveau zu sichern? Die Planung der Qualitätsentwicklung muß von den sich entwickelnden Bedürfnissen der Gesellschaft ausgehen.

Die volkswirtschaftlichen und wissenschaftlich-technischen Konzeptionen für mittel- und längerfristige Zeiträume bilden für die Ausarbeitung von Qualitätszielstellungen eine wesentliche Grundlage. Außerdem werden bei der KQ-Planung folgende Gesichtspunkte berücksichtigt:

- erreichter Qualitätsstand und Tendenzen der Qualitätsentwicklung in den Betrieben und Kombinat des Industriezweiges
- das zu erreichende Qualitätsniveau der im Planjahr in die Produktion einzuführenden neuen bzw. weiterentwickelten Erzeugnisse

<sup>1</sup> Vorschriften zur Warenprüfung, herausgegeben vom ASMW.

<sup>2</sup> Vereinigung Volkseigener Betriebe.



– alle bei der Produktion der einzelnen Erzeugnisse im Planjahr wirksam werdenden Maßnahmen der wissenschaftlich-technischen Entwicklung, der Rationalisierung, der planmäßigen Neuerertätigkeit nach bewährten sowjetischen Neuerermethoden und der wissenschaftlichen Arbeitsorganisation

Damit soll gewährleistet werden, daß die Qualitätszielstellungen aus den aktuellen Aufgaben der Bedürfnisbefriedigung unter Berücksichtigung der volkswirtschaftlichen Erfordernisse und Möglichkeiten abgeleitet werden können.

Die weitere Planungstätigkeit bis zur Festlegung der staatlichen Planaufgaben nimmt dann folgenden in der Praxis bewährten Verlauf: Entsprechend der Planmethodik werden die in KQ ausgedrückten Qualitätszielstellungen und die zu planenden Raten der Qualitätssteigerung im Maßstab der DDR von den für die Planung verantwortlichen staatlichen Organen als Planaufgaben erarbeitet. Anschließend geben die staatlichen Organe die den wirtschaftsleitenden Organen zu übermittelnden Planaufgaben in Form von KQ je Erzeugnisgruppe bzw. Erzeugnis vor. Gemeinsam mit den Mitarbeitern der Fachabteilung Nahrungsgüter des ASMW schlüsseln die wirtschaftsleitenden Organe die KQ-Werte auf die Betriebe und Kombinate auf, wobei deren unterschiedliches Leistungsvermögen zugrunde gelegt wird. Unter Einbeziehung aller Werktätigen sind die betrieblichen Plankennziffern in den Plandiskussionen mit Unterstützung der Leiter der TKO so weit möglich auf die Abteilungen, Brigaden und Selbstprüfer aufzuschlüsseln und auf Qualitäts- und Betriebskonferenzen, auf Belegschafts- und Gewerkschaftsversammlungen sowie im Rahmen anderer betrieblicher Veranstaltungen zu beraten und zu erläutern.

Bei der Ausarbeitung der Planentwürfe in den Betrieben, Kombinaten, Bezirken oder VVB werden die in den Plandiskussionen präzisierten Erzeugnis-KQ wiederum für die einzelnen Leitungsebenen im Rücklauf (2. Planungsphase) bis zum Ministerium verdichtet. Nach den Planverteidigungen werden die Plan-KQ von den jeweiligen Ministerien bis zur Kombinars- bzw. Betriebsebene in den Plandokumenten verbindlich festgelegt.

### Kontrolle der Planrealisierung

Zu Beginn des Planjahres werden die qualitätsbezogenen Ziele des Wettbewerbs mit den Werktätigen der Lebensmittelindustrie und der Nahrungsgüterwirtschaft auf der Grundlage der in KQ fixierten verbindlichen Zielstellungen erarbeitet. Dabei erfolgt eine weitere Aufschlüsselung der KQ-Werte auf Abteilungen und Brigaden. Die Werktätigen übernehmen konkrete Verpflichtungen zur Qualitätsentwicklung (KQ) und zur Erreichung anderer damit im Zusammenhang stehender Kennziffern, wie sensorische Durchschnittspunktzahl (KQ), Anteil der Warenproduktion in „sehr guter“, „guter“ und „ausreichender“ sensorischer Qualität usw., die wöchentlich, monatlich oder quartalsweise abgerechnet werden. Entscheidend für die Erfüllung der Zielstellungen ist, daß sie mit allen übrigen qualitativen Kennziffern und den damit verbundenen technologischen und technisch-organisatorischen Maßnahmen abgestimmt sind. Diese Frage muß bereits bei der Ausarbeitung der Pläne, also in den Plandiskussionen, berücksichtigt werden.

Die klare Vorgabe der geplanten Qualitätsziele gibt den Werktätigen eine genaue Orientierung für ihre tägliche Arbeit im Kampf um die Erfüllung des Planes. Als Voraussetzung für eine einwandfreie Qualitätsarbeit sind jedoch folgende Schwerpunktaufgaben zu lösen:

– umfassende Nutzung von fortschrittlichen und ökonomisch vorteilhaften technischen und technologischen Lösungen zur Erhöhung der Produktivität

und zur Senkung der Kosten bei gleichzeitiger Entwicklung und Sicherung der Erzeugnisqualität

- konsequente Durchsetzung der in Standards und anderen Vorschriften fixierten Qualitätsforderungen, wie Verarbeitung von einwandfreien Rohstoffen, Einhaltung der vorgeschriebenen Rezepturen und der technologischen Parameter
- kontinuierliche Bereitstellung und einwandfreie Verarbeitung von geeigneten Verpackungsmaterialien zur Verbesserung der Verpackungsqualität
- Erhöhung der Kontinuität und Stabilität der technologischen Prozesse in den Betrieben durch ein hohes Niveau der Prüf- und Meßtechnik
- exakte Einhaltung der Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften zur Herstellung von hygienisch einwandfreien und haltbaren Lebensmitteln
- verstärkte Einführung und vollständige Durchsetzung der komplexen qualitätssichernden Maßnahmen durch die Unterstützung der wirtschaftsleitenden Organe
- weitere Verbesserung der materiellen und personellen Voraussetzungen für die Arbeit der TKO für die Selbstprüfertätigkeit
- konsequente Einhaltung des staatlichen Qualitätsmaßstabes zur objektiven Beurteilung der Erzeugnisqualität

In Anbetracht der gegenwärtigen Ernährungssituation steht vor der Lebensmittelindustrie und der Nahrungsgüterwirtschaft die grundsätzliche Aufgabe, den Anteil ernährungsphysiologisch wertvoller neuer und weiterentwickelter Lebensmittel vor allem durch die Reduzierung des Gehaltes an Zucker und Fetten zu erhöhen und gleichzeitig die Erfüllung der Pläne in Sortiment, Menge und Qualität zu sichern. In diesem Sinne sollen auch die Maßnahmen zur Kontrolle der Qualitätsplanerfüllung wirken. Deshalb müssen nicht nur die Leiter, sondern auch die Werkträger über den aktuellen Qualitätsstand sowie über aufgetretene Mängel und Fehler, deren Ursachen und die Möglichkeiten ihrer Beseitigung ständig informiert werden. In vielen Betrieben werden die im unmittelbaren Produktionsprozeß arbeitenden Werkträger über den leistungsabhängigen, variablen Teil des Lohnes auf der Grundlage von solchen Qualitätskennziffern materiell stimuliert, die aus dem geplanten KQ-Wert abgeleitet werden und von den Arbeitskräften unmittelbar beeinflußt werden können.

Zur Kontrolle der betrieblichen und überbetrieblichen Planrealisierung wurde von der Fachabteilung Nahrungsgüter des ASMW und den zentralen Staatsorganen die verbindliche KQ-Berichterstattung und -Abrechnung auf der Grundlage einer EDV-gerechten Erfassung und Aufbereitung konzipiert und 1973 durchgesetzt. Sie ist nach folgenden Gesichtspunkten aufgebaut:

- Alle anfallenden Prüf- und Meßergebnisse, die gegenwärtig vorwiegend aus der TKO-Endkontrolle, d. h. aus der Prüfung der zur Auslieferung bereitgestellten Fertigerzeugnisse resultieren, werden auf sogenannten Formblättern Q1 mengenbezogen erfaßt. Ihnen werden die aus der Transformation erhaltenen KQ-Werte zugeordnet. In zunehmendem Maße werden außerdem die Selbstprüfergebnisse, die gegenwärtig nur innerbetrieblich verwendet werden, zur Ermittlung des KQ (z. B. bei der Überprüfung der Masseinhaltung) mit herangezogen.

- Die Verdichtung der KQ-Werte auf Betriebsebene erfolgt auf speziellen Formblättern Q2. Dabei werden die einzelnen Erzeugnisse zu Erzeugnisgruppen und die Monatsergebnisse zum Quartalsergebnis nach folgender Gleichung zusammengefaßt:

$$\text{KQ der Erzeugnisgruppe} = \frac{\text{KQA} \times \text{Menge des Erzeugnisses A} + \text{KQB} \times \text{Menge des Erzeugnisses B}}{\text{Menge des Erzeugnisses A} + \text{Menge des Erzeugnisses B}}$$



– Die betrieblich zusammengefaßten KQ-Werte werden auf EDV-Belegen zur überbetrieblichen KQ-Auswertung den Rechenzentren zugeleitet.

Die quartalsweise Berichterstattung zur Plankontrolle umfaßt folgende Auswertungen:

– Zusammenfassung aller in die Berichterstattung einbezogenen Betriebe, gegliedert nach VVB-Bereichen und Bezirken

– Ergebnisse je Erzeugnisgruppe der einzelnen Wirtschaftsräte der Bezirke

– Ergebnisse je Erzeugnisgruppe in den VVB-Bereichen

– Ergebnisse je Erzeugnisgruppe im DDR-Durchschnitt

Die Ergebnisse werden kumuliert, d. h. nach dem zweiten Quartal durch eine Halbjahresauswertung, nach dem dritten Quartal durch die Zusammenfassung der ersten drei Quartale und nach dem vierten Quartal durch die Jahresauswertung vervollständigt. Außerdem werden aus den Bezirksauswertungen Bezirkslisten je Erzeugnisgruppe zusammengestellt und als Leiterinformation verteilt. Die Auswertungen erhalten die Staatsorgane, die zuständigen wirtschaftsleitenden Organe, einzelne Industrieinstitute und das ASMW.

Der Informationswert der Auswertung kommt darin zum Ausdruck, daß in die KQ-Berichterstattung derzeit 600 Betriebe und Kombinate einbezogen sind, deren Produktion durchschnittlich 60 Prozent der Gesamtproduktion der jeweiligen Industriezweige repräsentiert. So sind z. B. in der Milchindustrie rund 220 Betriebe berichtspflichtig, wobei über 90 Prozent der Gesamtproduktion erfaßt werden. Die Aussage der KQ-Auswertung ist repräsentativ, da alle in den Berichtsbetrieben anfallenden Primärdaten (etwa  $5 \cdot 10^6$  je Quartal) erfaßt und verdichtet werden.

Die den verschiedenen Leitungsebenen zur Verfügung gestellten Materialien enthalten wichtige Informationen zur Qualität, wie

– Höhe des erreichten „absoluten“ Qualitätsniveaus bei den einzelnen Erzeugnisgruppen in den Betrieben, Kombinat, Bezirken und Industriezweigen,

– Tendenzen in der Qualitätsentwicklung (positiv oder negativ),

– Stand der Planerfüllung auf allen Planungsebenen,

– Anteil der nicht dem Standard entsprechenden Produktion,

– Information über das Niveau der sensorischen Qualität ( $KQ_1$ ), der chemischen Zusammensetzung ( $KQ_2$ ), der Verpackungsqualität ( $KQ_3$ ), der hygienischen und mikrobiologischen Beschaffenheit ( $KQ_4$ ), der Haltbarkeit ( $KQ_5$ ) und über die Zusammensetzung des Sortiments hinsichtlich des ernährungsphysiologischen Wertes ( $KQ_6$ ) (Bild 7).

Auf der Grundlage der Auswertung erarbeiten die wirtschaftsleitenden Organe und das ASMW unabhängig voneinander ihre Qualitätsanalysen. Die Berichte werden beim zuständigen Leiter des Staatsorgans sowie in den wirtschaftsleitenden Organen ausgewertet, und danach werden die erforderlichen Maßnahmen zur Erreichung der geplanten Qualitätszielstellungen festgelegt.

### Die staatliche Kontrolltätigkeit

Im Rahmen der staatlichen und betrieblichen Qualitätssteuerung kommt der Kontrolltätigkeit eine besondere Bedeutung zu. Die Hauptaufgaben bestehen darin

– die Realisierung der geplanten Qualitätszielstellungen bei der Forschung und Entwicklung und in der Produktion im Interesse der bedarfs- und qualitätsgerechten Versorgung der Bevölkerung zu kontrollieren

– die festgelegten Regelungen zur Qualitätsentwicklung und -sicherung hinsichtlich ihrer Wirksamkeit zu überprüfen und gegebenenfalls ihre Veränderung zu veranlassen und dabei aktiv mitzuwirken; das betrifft vornehmlich die Regelungen in staatlichen Standards und Vorschriften.

Die Effektivität dieser Tätigkeit hängt in entscheidendem Maße davon ab, wieweit sie zum echten Bestandteil der bestehenden Maßnahmen der Qualitätssteuerung entwickelt worden ist und welches Niveau die dabei angewandten Methoden und Organisationsformen besitzen, um auf dieser Grundlage die jeweiligen Leitungen in den staatlichen Organen und Betrieben richtig und umfassend informieren und damit zur Veranlassung volkswirtschaftlich begründeter Entscheidungen befähigen zu können.

In der DDR ist die eigentliche Erzeugnisprüfung im Rahmen der staatlichen Qualitätskontrolle darauf gerichtet, die Einhaltung der geplanten Qualitätsziele in Forschung und Entwicklung der Produktion und die Wirksamkeit der staatlichen Regelungen und Vorschriften, d. h. insbesondere der Standards, sowie der betrieblichen Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung und -sicherung zu kontrollieren. Dabei handelt es sich vorrangig um volkswirtschaftliche Schwerpunktaufgaben, deren Realisierung mit der vollen Autorität des Staates gesteuert werden müssen.

Die Fachgebiete der Fachabteilung Nahrungsgüter schätzen die Vertrauenswürdigkeit der von der Industrie ermittelten KQ-Werte auf der Grundlage eigener Prüfergebnisse und von Betriebskontrollergebnissen ein.

Die chemische, physikalische und mikrobiologische Prüfung als auch die sensorische Bewertung wird in den Laboratorien der Fachgebiete durchgeführt. Die Organisation der Probenahme und der Prüftätigkeit einschließlich der Schlußfolgerungen, die aus den Prüfergebnissen zur Stimulierung gezogen werden müssen, sind in speziellen Richtlinien der Fachabteilung Nahrungsgüter festgelegt.

### **Qualitätsplanung als wirksames Instrument der Qualitätsentwicklung und -sicherung**

Die bisherigen Erfahrungen aus der Qualitätsplanung bestätigen den erwünschten regulierenden Einfluß auf die Qualitätsentwicklung. Die zielgerichteten Qualitätsinformationen trugen dazu bei, daß das Qualitätsgeschehen immer mehr als Bestandteil der Leitungstätigkeit betrachtet wird. Durch die planmäßige Leitung und Organisation der Qualitätsarbeit konnten neuen schöpferische Initiativen der Werktätigen erschlossen werden. Die aufgeschlüsselten Qualitätszielstellungen stellen eine gute Basis für die moralische und materielle Stimulierung der Werktätigen zur Sicherung einer hohen und gleichbleibenden Erzeugnisqualität dar.

Eine wesentliche Schlußfolgerung nach der Einführung der Qualitätsplanung ist, die Informationstätigkeit zur Festlegung der Planaufgaben weiterzuentwickeln. Dazu sollen insbesondere Dokumente der Industriezweigforschungsstellen, Ergebnisse der Prognosetätigkeit der Akademie der Wissenschaften über Ernährungstendenzen sowie Ergebnisse der Bedarfsforschung, Verbraucherbefragungen und Verkaufstests verstärkt genutzt werden.

Bei der Ausarbeitung der Planentwürfe zur Qualitätsentwicklung muß gleichzeitig die enge Verflechtung mit dem übrigen Planteilen und qualitativen Kennziffern berücksichtigt werden. Das betrifft insbesondere die Gebiete Wissenschaft und Technik, Grundfonds, Investitionen, Materialökonomie, Qualifikationsstruktur und rationeller Einsatz der Werktätigen, Außenwirtschaftsökonomie



und die ökonomischen Beziehungen im Territorium. Als Ergebnis umfassender Plandiskussionen ergeben sich bilanzierte, mit dem Produktionsplan übereinstimmende und vertraglich weitgehend abgesicherte Planentwürfe, die reale und anspruchsvolle Plan-KQ enthalten.

### Schwerpunkte der betrieblichen Qualitätssteuerung

In der DDR wurden in den letzten Jahren zur betrieblichen Qualitätssteuerung in Übereinstimmung mit dem Grundprinzip, daß die Planung das entscheidende Instrument zur Sicherung und Entwicklung der Qualität darstellt, den sozialistischen Produktionsbedingungen und den Erfordernissen der wissenschaftlich-technischen Revolution entsprechende Regelungen geschaffen und praxiswirksam eingeführt. Dabei finden folgende Grundsätze Berücksichtigung:

- die betriebliche Qualitätssteuerung ist fester Bestandteil des Leitungs- und Planungsprozesses und erstreckt sich grundsätzlich auf alle Abteilungen des Betriebes, die direkt oder indirekt Einfluß auf die Qualität der Erzeugnisse haben

- die Maßnahmen zur betrieblichen Qualitätssteuerung umfassen nicht nur technische und methodische, sondern auch ökonomische, organisatorische und psychologische Aspekte

- die für die Steuerung der Qualität geschaffene Abteilung muß eng mit den übrigen Betriebsabteilungen zusammenarbeiten und deren Arbeit kontrollieren.

Somit wurde von Einzelmaßnahmen zu umfassend wirkenden Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung und -sicherung übergegangen.

Für die sozialistischen Staaten spielt dabei das bereits 1955 in der UdSSR geschaffene und seitdem weiterentwickelte „Saratower System“ eine entscheidende Rolle. Das „Saratower System“ beinhaltet die Einheit eines Komplexes gegenseitig sich bedingender ideologischer, organisatorischer und technischer Maßnahmen zur Entwicklung und Sicherung der Erzeugnisqualität. Dieses System kann als die erste Lösungsvariante zur Qualitätssteuerung unter sozialistischen Produktionsbedingungen betrachtet werden. Sie wurde von anderen sozialistischen Ländern, so auch von der DDR entsprechend der spezifischen Bedingungen weiterentwickelt.

Die Prinzipien der fehlerfreien Arbeit, die den Schwerpunkt des „Saratower Systems“ bilden, sind die Grundlage für eine schöpferische Mitarbeit der Werktätigen bei der betrieblichen Qualitätsentwicklung und -sicherung im Rahmen des sozialistischen Wettbewerbs.

Darauf aufbauend, umfaßt dieses System entsprechend dem Erkenntnisstand der gesamten sozialistischen Staaten, die an der Weiterentwicklung auch im Bereich der Lebensmittelproduktion erfolgreich arbeiten, folgende Gesichtspunkte:

- die Maßnahmen müssen alle Phasen des Reproduktionsprozesses umfassen und in verbindlichen Vorschriften geregelt sein

- es sind die materiell-technischen, organisatorischen und personellen Voraussetzungen beständig zu sichern

- die Qualitätsarbeit muß moralisch und ökonomisch stimuliert werden

- die betriebliche Qualitätskontrollorganisation muß die Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung und -sicherung im gesamten Reproduktionsprozeß überwachen

- die Kontroll- und Prüfergebnisse müssen für Leitungsentscheidungen ausgewertet werden.

In der DDR wurden im Bereich der Lebensmittelproduktion seit 1969 diesen Prinzipien entsprechende Maßnahmen zur umfassenden Qualitätsentwicklung und -sicherung (System der fehlerfreien Arbeit) als QSS (Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Standardisierung) eingeführt und bei einer großen Zahl von Kombinat- und Betrieben auf der Grundlage gesetzlicher Bestimmungen erfolgreich unter Kontrolle und Mitwirkung des ASMW durchgesetzt. Verantwortlich für diese Aufgabe in den Betrieben ist die TKO<sup>1</sup>. Ihre Arbeitsweise hat sich damit grundlegend verändert. Zu der rein prüfenden Tätigkeit ist die prophylaktische hinzugekommen.

Grundlage für die Tätigkeit der TKO der Betriebe ist die Qualitätssicherungsverordnung vom 18. 12. 1969 [7]. Die TKO als das Qualitätskontrollorgan des Direktors hat die Aufgabe, durch ihre Analysen- und Informationstätigkeit die Grundlagen für die wissenschaftliche Planung und Leitung der Qualitätsentwicklung und -sicherung zu liefern. Die TKO der Lebensmittelproduktion werden hinsichtlich ihrer Wirksamkeit von den Fachgebieten der Fachabteilung Nahrungsgüter kontrolliert und auch angeleitet. In volkswirtschaftlich besonders wichtigen Betrieben sind die TKO-Leiter als „Staatliche Leiter der TKO“ dem ASMW fachlich und disziplinarisch unterstellt. Damit kann der Staat noch wirksamer Einfluß auf die Qualitätssicherung nehmen.

### Standardisierung der Lebensmittelproduktion

Unter den Bedingungen der wissenschaftlich technischen Revolution nimmt die Standardisierung als wichtiger Faktor sowohl für die Entwicklung des technischen Niveaus als auch zur Lenkung der Produktion ständig an Bedeutung zu. In der DDR ist die Standardisierung unmitttelbarer Bestandteil des Volkswirtschaftsplanteiles Wissenschaft und Technik, und damit ist sie in die Planungs- und Leitungstätigkeit der Staats- und Wirtschaftsorgane und Betriebe einbezogen. Das ASMW sichert durch seine Zustimmung zu staatlichen Standards, daß in den Standards Forderungen enthalten sind, die auf eine optimale Qualität und gegebenenfalls Weltmarktfähigkeit der Erzeugnisse orientieren (8).

Die Fachabteilung Nahrungsgüter kontrolliert die Ausarbeitung der Standards und wirkt dabei bei Schwerpunktaufgaben planmäßig in den Standardisierungsgremien der Industrie aktiv mit. Von der Zustimmung der Fachabteilung Nahrungsgüter hängt es ab, ob DDR- und Fachbereichstandards, die als staatliche Standards Gesetzeskraft haben, bestätigt werden. Die wirksame Durchsetzung von Standardsfestlegungen ist eine der wichtigsten Aufgaben des ASMW. Der Umfang dieser Aufgabe für den Bereich der Fachabteilung Nahrungsgüter läßt sich daran ermessen, daß gegenwärtig etwa 1300 staatliche Standards bestehen. Von diesen Standards sind dem Inhalt nach 37 Prozent Beschaffenheitsstandards, 52 Prozent Prüfstandards, 6 Prozent technologische Standards und 5 Prozent sonstige Standards. Fast 90 Prozent aller Standards dienen der Festlegung von Qualitätszielen und der Prüfung von Qualitätsparametern. Das bedeutet, daß diesem Teil des Standardwerkes bei der weiteren Durchsetzung der Qualitätsaufgabe eine außerordentliche Rolle zukommt.

Mit den vorliegenden Beschaffenheitsstandards werden etwa 95 Prozent aller Produkte erfaßt. Es kann eingeschätzt werden, daß die bestehenden Beschaffenheits- bzw. Prüfstandards wesentlich dazu beigetragen haben, das Qualitätsbild der Lebensmittel in der DDR zu gestalten. Die Beschaffenheitsstandard

<sup>1</sup> Technische Kontrollorganisation



bildeten Grundlage für die Einführung und Durchsetzung von Qualitätskoeffizienten und für die Industriepreisreform. Durch die wirtschaftsleitenden Organe der Lebensmittelindustrie und der Nahrungsgüterwirtschaft erfolgte eine aktive Einflußnahme auf die Landwirtschaft bei der Erarbeitung von Standards für landwirtschaftliche Produkte, die eine wichtige Voraussetzung für das Erreichen einer hohen Qualität der Fertigerzeugnisse und den rationellen, kontinuierlichen Produktionsfluß in der Industrie bilden.

Da der Aktualisierung der Standards große Bedeutung zukommt, wurde im Ministerratsbeschluß vom 27. Juni 1973 über „Grundsätze und Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse in Verbindung mit einer höheren Wirksamkeit der staatlichen Standards“ festgelegt, daß alle staatlichen Standards im Zeitraum eines Fünfjahresplanes einmal überprüft werden müssen. Das wird von den wirtschaftsleitenden Organen und den Zentralstellen für Standardisierung bei der Aufstellung ihrer Pläne berücksichtigt, so daß bis zum 31. Dezember 1974 etwa 70 Prozent der staatlichen Standards überprüft bzw. überarbeitet sein werden. Die restlichen 30 Prozent sollen im Jahre 1975 überprüft bzw. überarbeitet werden.

Rund 52 Prozent aller Standards der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft (ohne ASMW – VW) sind ihrem Inhalt nach Prüfstandards. Im Durchschnitt sind diese Standards wesentlich älter als fünf Jahre. Das läßt erkennen, daß auch diesem Teil der Standards in Zukunft mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden muß, da neue wissenschaftliche Erkenntnisse oft nicht in genügendem Maße berücksichtigt wurden.

Auf dem Gebiet der sensorischen Analyse hat es in den letzten 2 Jahren große Umstellungen gegeben. Den Bemühungen, die sensorische Analytik zu objektivieren, standen die Nachteile des alten, unsymmetrisch aufgebauten Punktsystems entgegen, die u. a. darin bestanden, daß sich die Ergebnisse nicht statistisch auswerten ließen, so daß Aussagen über die Vertrauenswürdigkeit nicht gemacht werden konnten. Deshalb wurde das sensorische Bewertungsschema vom ASMW überarbeitet und auf das 6-Stufen-System umgestellt, das seit dem 1. Januar 1974 bei den wichtigsten Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft Grundlage für die Berechnung des KQ, sein sollte. Als Basis für die Ausarbeitung der neuen Vorschriften dienen die TGL 16 223, ASMW – VW 1149 und 1150.

Die nationale Standardisierungstätigkeit wird in engem Zusammenhang mit der sich immer stärker vollziehenden sozialistischen ökonomischen Integration betrachtet. Dabei sind auf dem Gebiet der Sicherung der Qualität der Lebensmittel u. a. folgende Aufgaben zu lösen:

– Ausarbeitung von Unterlagen und Empfehlungen zur Vereinheitlichung der Vorschriften für Probenahme, Prüfung und Bewertung der Qualität bei solchen Erzeugnissen, die ein wichtiger Gegenstand des internationalen Handels sind

– Abschluß von gegenseitigen Vereinbarungen über die zu prüfenden Qualitätskriterien, speziell im Hinblick auf die sensorische Qualität der Lebensmittel, die ernährungsphysiologischen Forderungen und die Ansprüche an Angebotsform und Konsumreife

– Abstimmung über anzuwendende chemisch-physikalische, mikrobiologische und sensorische Prüfmethoden sowie über die Methoden der Bewertung der Gesamtqualität nach den Prinzipien der Qualimetrie

Das Ziel dieser Tätigkeit besteht darin, die Standards in den RGW – Ländern auf bilateraler und multilateraler Ebene abzustimmen und gegebenenfalls RGW-Standards für solche Erzeugnisse zu erarbeiten, die insbesondere im Rahmen des

sich stärker entwickelnden Warenaustauschs von Bedeutung sind, wie Obst-, Gemüse- und Fleischkonserven, Milcherzeugnisse, Weine, Fisch und Getreide.

Zukünftig wird daher für die Fachabteilung Nahrungsgüter des ASMW die Standardisierungstätigkeit in Zusammenarbeit mit den sozialistischen Partnerorganisationen im Rahmen des RGW an Bedeutung und Umfang zunehmen.

#### LITERATURVERZEICHNIS

- (1) Verordnung über das Statut des Deutschen Amtes für Meßwesen und Warenprüfung vom 18. 12. 1969  
Gesetzblatt der Deutschen Demokratischen Republik Teil II, Nr. 15, S. 105 vom 19. 2. 1970
- (2) Neumann, R. und Molnár P.: Die Lebensmittel-Industrie 21, 347, 1974
- (3) Dulewitschus, J. J., und Moldawanow, O. J.: Standardizacija; Katschestwo (1968) 11
- (4) Glicev, A. V.: Die Bewertung der Qualität durch quantitative Methoden – die Aufgaben der Qualimetrie Beitrag der XV. EOEC-Konferenz, Moskau 1971
- (5) Neumann, R., Arnold, S. und Molnár, P.: Die Lebensmittel-Industrie 21, 352, 1974.
- (6) ASMW – VW 1116: Ermittlung von Qualitätskoeffizienten (KQ) für Erzeugnisse der Lebensmittelindustrie und Nahrungsgüterwirtschaft; Begriffe und Symbole
- (7) Verordnung über die Sicherung und Steigerung der Qualität der Erzeugnisse in den Kombinat und Betrieben – Qualitätssicherungsverordnung vom 18. 12. 1969
- (8) Verordnung über die Standardisierung in der Deutschen Demokratischen Republik – Standardisierungsverordnung – vom 21. 9. 1967, GBl. Teil II Nr. 90 vom 27. 9. 1967, S 665

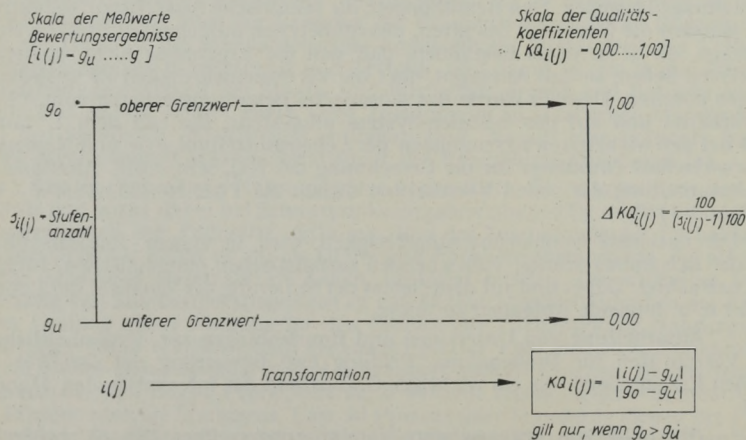


Bild. 1 Transformation von Meßwerten und Bewertungsergebnissen



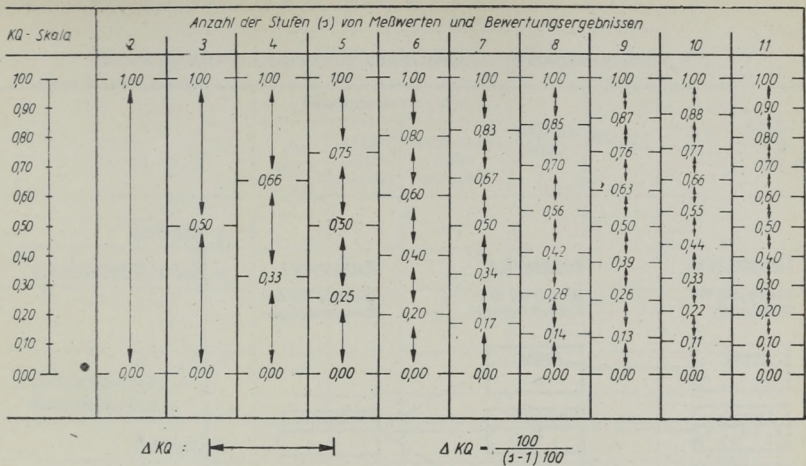


Bild. 2 Schema zur Transformation (Symmetrisches „Stufenprinzip“)

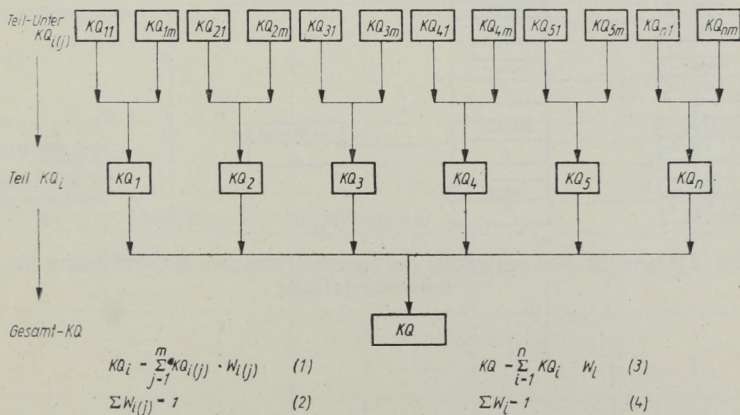


Bild. 3 Schema der komplexen Qualitätsbewertung

Formblatt Q 1<sup>1)</sup>

Monats-KQ der Erzeugnisse

Januar
A <sub>1</sub> A <sub>2</sub> A <sub>3</sub>
Februar
A <sub>1</sub> A <sub>2</sub> A <sub>3</sub>
März
A <sub>1</sub> A <sub>2</sub> A <sub>3</sub>
Januar
B <sub>1</sub> B <sub>2</sub> B <sub>3</sub>
Februar
B <sub>1</sub> B <sub>2</sub> B <sub>3</sub>
März
B <sub>1</sub> B <sub>2</sub> B <sub>3</sub>
Januar
C <sub>1</sub> C <sub>2</sub> C <sub>3</sub>
Februar
C <sub>1</sub> C <sub>2</sub> C <sub>3</sub>
März
C <sub>1</sub> C <sub>2</sub> C <sub>3</sub>

Formblatt Q 2<sup>2)</sup>

Monats-KQ der Erzeugnisgruppe

Januar
A
Februar
A
März
A
Januar
B
Februar
B
März
B
Januar
C
Februar
C
März
C

Formblatt Q 2

Quartals-KQ der Erzeugnisgruppe

1. Quartal
A
1. Quartal
B
1. Quartal
C

Formblatt Q 2

Quartals-KQ des Betriebes

- 1) A<sub>1</sub>, A<sub>2</sub>, A<sub>3</sub>, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> usw. bedeuten Erzeugnisse  
2) A, B, C bedeuten Erzeugnisgruppen

Bild. 4 Schematische Darstellung der innerbetrieblichen KQ-Erfassung für die Berichterstattung



Bezirksgeleitete Lebensmittelindustrie – Erzeugnisgruppe A

	Produktionsmenge			KQ <sub>1</sub> bis KQ <sub>6</sub>	KQ <sub>ges.</sub>	Plan- -KQ	Erfül- lung %
	ge- sam	stan- dard- gerecht	nicht stan- dard gerecht				
Betrieb a <sub>1</sub>							
Betrieb a <sub>2</sub>							
⋮							
Σ Betriebswerte = Bezirkswerte a							
Betrieb b <sub>1</sub>							
Betrieb b <sub>2</sub>							
⋮							
⋮							
⋮							
Σ Betriebswerte = Bezirkswerte b							
⋮							
⋮							
⋮							
Σ Bezirkswerte = Landeswerte							
Zentralgeleitete Industrie – Erzeugnisgruppe D							
Betrieb z <sub>1</sub>							
Betrieb z <sub>2</sub>							
⋮							
⋮							
Σ Betriebswerte = Industriezweig- (VVB)-werte z (= Landeswerte)							

Bezirksauswertung – Bezirk a

	Produktionsmenge			KQ <sub>1</sub> bis KQ <sub>6</sub>	KQ <sub>gez.</sub>	Plan- -KQ	Erfül- lung %
	ge- samt	stan- dard- gerecht	nicht stan- dard- gerecht				
Erzeugnisgruppe A							
Erzeugnisgruppe B							
Erzeugnisgruppe C							
·							
·							
·							
usw.							
Bezirk b							
Erzeugnisgruppe A							
Erzeugnisgruppe B							
Erzeugnisgruppe C							
·							
·							
·							
usw.							
Bezirk c							
·							
·							
·							
usw.							
Landesauswertung (Σ Bezirkswerte und Industriezweigwerte)							
Erzeugnisgruppe A							
Erzeugnisgruppe B							
Erzeugnisgruppe C							
Erzeugnisgruppe D							
·							
·							
·							
usw.							



Teilqualitätskoeffizient	Anteil an der Gesamtqualität <sup>1</sup> (%)
KQ <sub>1</sub> Genußwert (Ergebnis der sensorischen Prüfung und Bewertung) .....	60
KQ <sub>2</sub> Chemische Zusammensetzung und physikalische Beschaffenheit (Ergebnis der chemisch-physikalischen Prüfung) .....	40
KQ <sub>3</sub> Beschaffenheit der Verpackung .....	10
KQ <sub>4</sub> Lebensmittelhygienischer Zustand (Ergebnis der biologischen Prüfung und der Beurteilung der Fremdstoffbeeinflussung) .....	20
KQ <sub>5</sub> Spezifische gebrauchswertbestimmende Eigenschaften (z. B. Ergebnis der Haltbarkeitsprüfung) .....	10
KQ <sub>6</sub> Ernährungsphysiologischer Wert (Ergebnis der Kategorisierung) .....	10

<sup>1</sup> Durchschnittswerte.

## ÉLELMISZEREK ÁLLAMI MINŐSÉGELLENŐRZÉSÉVEL KAPCSOLATOS IDŐSZERŰ FELADATOK A NÉMET DEM. KÖZTÁRSASÁGBAN

*Deckert H. J., Neumann R. és Molnár P.*

Szerzők ismertetik az NDK-ban a minőség fejlesztésére és biztosítására kialakított koncepciót. A KGST országokkal együttműködve kívánják fejleszteni a minőségjavítás módszereit és növelni a minőségellenőrzés hatékonyságát. Ismertetik az állami minőségellenőrző, vizsgáló és szabványosító szervezet (ASMW) feladatát és tevékenységét, valamint a szabványosítás szerepét, a KQ minőségmutatót, amelynek képzését bemutatják.

## АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ В ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ГДР.

*Х. Й. Деккерт, Р. Нейманн и П. Молнар.*

Авторы дают краткую информацию по развитию и обеспечению качества продуктов питания в ГДР. В сотрудничестве со странами членами СЭВ предполагают развивать методы по улучшению качества и повышать эффективность контроля качества. Ознакомляют задачи и деятельность организации Государственного контроля качества, испытания и стандартизации (ASMW) а также роль стандартизации. Ознакомляют образование показателей качества К Q.

## AKTUELLE AUFGABEN DER STAATLICHEN QUALITÄTSKONTROLLE VON LEBENSMITTELEN IN DER DDR

*H. J. Deckert, R. Neumann und P. Molnár*

Die in der DDR zur Qualitätsverbesserung und -sicherung entwickelte Konzeption wird beschrieben. In Zusammenarbeit mit dem Rat für Wechselseitige Wirtschaftshilfe bestrebt man die Methoden der Qualitätsverbesserung zu entwickeln und den Wirkungsgrad der Qualitätskontrolle zu erhöhen. Die Aufgaben und die Aktivität der staatlichen Organisation zur Qualitätskontrolle, Untersuchung und Normung (ASMW), ferner die Rolle der Normung und des Qualitätsindex werden beschrieben. Die Berechnungsweise dieses Index wird erklärt.

## TIMELY TASKS CONCERNING THE GOVERNMENT CONTROL OF FOODS IN THE GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC

*H. J. Deckert, R. Neumann and P. Molnár*

The conception developed in the German Democratic Republic for the improvement of food quality and its maintenance is described. The aim is to develop further the methods of quality improvement and to increase the efficiency of quality control in cooperation with the COMECON countries. The task and the activity of the Governmental network of for quality control, analysis and standardization (ASMW), the role of standardization, and the quality index KQ are presented, and the way of establishing this index is described.

## LES TÂCHES ACTUELLES DU CONTRÔLE ÉTATIQUE DES DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LA RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE ALLEMANDE

*H. J. Deckert, R. Neumann, et P. Molnár*

Les auteurs décrivent la conception adoptée dans la RDA afin d'améliorer et assurer la bonne qualité des denrées. Ils désirent de développer, en collaboration avec les autres états du COMECON, les méthodes de l'amélioration de la qualité et augmenter l'efficacité du contrôle de la qualité. Ils décrivent les tâches et l'activité de l'Organisation Étatique de Qualité, d'Analyse et de Standardisation (ASMW), ainsi que le rôle de la standardisation et l'index de qualité KQ dont ils présentent la formation.