

## A hatósági élelmiszerellenőrzés szervezete és feladatai\*

V A J D A Ö D Ö N

MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központ, Budapest

A hatósági élelmiszerellenőrzés jelentősége világszerte növekedik, mind a fejlődő, mind a fejlett országokban. Szervezete, feladata és felelőssége növekszik az élelmiszertermelés és forgalom és az új típusú élelmiszerek számának növekedésével együtt. Magyarország sem kivétel ebben az általános fejlődési irányban, különösen tekintettel a hazai hatósági élelmiszerellenőrzés több mint 100 éves múltjára. Hazánkban a hatósági élelmiszerellenőrzés szervezete és módszerei, bátran mondhatjuk, nem maradnak el az európai színvonaltól. Az élelmiszerellenőrzés gyakorlata és bekapcsolódása az élelmiszertermelés minőségszabályozási körébe különösen az utolsó másfél évtizedben mutatott nagy fejlődést. Ezekről az eredményekről e lap hasábjain számos esetben számoltak be.

Az általános és a konkrét, jelen esetben hazai fejlődés szükségessé teszi az élelmiszerellenőrzés újabb, fejlettebb szervezeti formáinak és működési módszereinek kidolgozását, a hatékonyabb és hatásosabb ellenőrzés biztosítására, a minőségszabályozás előmozdítására, a minőség biztosítására, a fogyasztó érdekeinek védelmében. A fogyasztók érdekeinek biztosítása, a lakosság egészséges korszerű táplálkozásának az elősegítése az 1976. évi IV. törvény: az *Élelmiszer-törvény* legfontosabb célkitűzése. A hatósági élelmiszerellenőrzés törvényes felhatalmazását az Élelmiszer-törvény tartalmazza, működését ez és a törvény alapján, ill. annak végrehajtására készített rendeletek és utasítások szabályozzák. Ezeknek a rendeleteknek, ill. utasításoknak egy része még az előző, 1958. évi 27. tvr-n alapulnak. Néhányat szükségesnek látok megemlíteni, így az 1/1970. Korm. számú, a 14/1970. MÉM számú, a Minisztertanács 39/1973. számú, a 18/1973. MÉM számú rendeletet, az 5/1974. MÉM számú utasítást, továbbá az új élelmiszer-törvényen alapuló 25/1976. MÉM számú végrehajtási rendeletet (vhr.) és az intézetek működésének szabályozását kiegészítő 1/1977. MÉM számú rendeletet.

A felsorolás – természetesen – korántsem teljes, csak az élelmiszerellenőrzést szabályozó alapvető jogszabályokat emeltem ki.

A hatósági élelmiszerellenőrzés munkájának szervezésére a módszerek és eljárások egységesítéséhez a 28/1976. MÉM számú utasítással létrehozta a Minisztérium a MÉM Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Központot (ÉVK). A Központ az Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézetek Központi Irodája (ÉVIKI) és a Központi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (KÉVI) összevonásával jött létre. Azonban lényegében új szervezetről van szó, amely az eddigiektől – részben – eltérő, új feladatokat kell, hogy ellásson, új célkitűzések elérése érdekében. Alapvető tevékenysége az Élelmiszer-törvény végrehajtásának

\* Az 1977. febr. 22-i MÉVI, ÉHESZ, Állategészségügyi Állomások összevont Igazgató Tanácsí ülésén elhangzott előadás alapján.

előmozdítására irányul. Feladata a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztályának irányelvei alapján, az intézeti hálózat szakmai és gazdasági irányítása, az intézeti hálózat támogatása, munkájának előmozdítása, az egységes szemlélet és az egységes cselekvés biztosítása. Feladata a koordináció minden vonalon és minden szinten.

Az alapító rendelet szerint a Központ feladatai közé tartozik az élelmiszerek minősítésére vonatkozó módszerek kidolgozása, kipróbálása és bevezetése a hálózatban; az élelmiszerek vizsgálatára és ellenőrzésére vonatkozó módszerek és eljárások fejlesztése és azok bevezetése;

információs rendszer kidolgozása és alkalmazása;

az élelmiszerek minőségi előírásainak és gyártási engedélyének nyilvántartása, ill. ezeknek kiadása az intézetek számára;

az intézetek dolgozóinak szakmai továbbképzése ill. ennek megszervezése;

az intézetek szakosított feladatainak (profiltevékenység) egységes szemlélet szerinti irányítása;

az intézetek anyagi-műszaki ellátásának biztosítása;

fejlesztési tervek összeállítása, a végrehajtás megszervezése és ellenőrzése, az intézetek éves munkájának értékelése és összefoglaló jelentés készítése;

az élelmiszeripari alközpont (16/1969. MÉM számú rendelet) feladatainak

ellátása a sugárszennyezettség ellenőrzésében;

az intézetek gazdálkodásának, pénz- és vagyonezelésének ellenőrzése.

Ezen túlmenően mindazokat a feladatokat el kell látnia, amelyeket valamilyen jogszabály vagy főosztályvezetői utasítás a hatáskörébe utal.

A fentiekből egyértelműen kitűnik, hogy a MÉM – ÉVK nem öncélú központ, hanem az intézeti hálózat központja. Belső szervezete is azoknak a feladatoknak megfelelően alakul, amelyeket a hálózat, ill. annak igényei szerint kell ellátnia. Ezeknek az igényeknek természetesen egybe kell esnie a népgazdasági igényekkel. A mintegy 70 főnyi Központ szervezetét és a belső információ áramlást az 1. ábra mutatja.

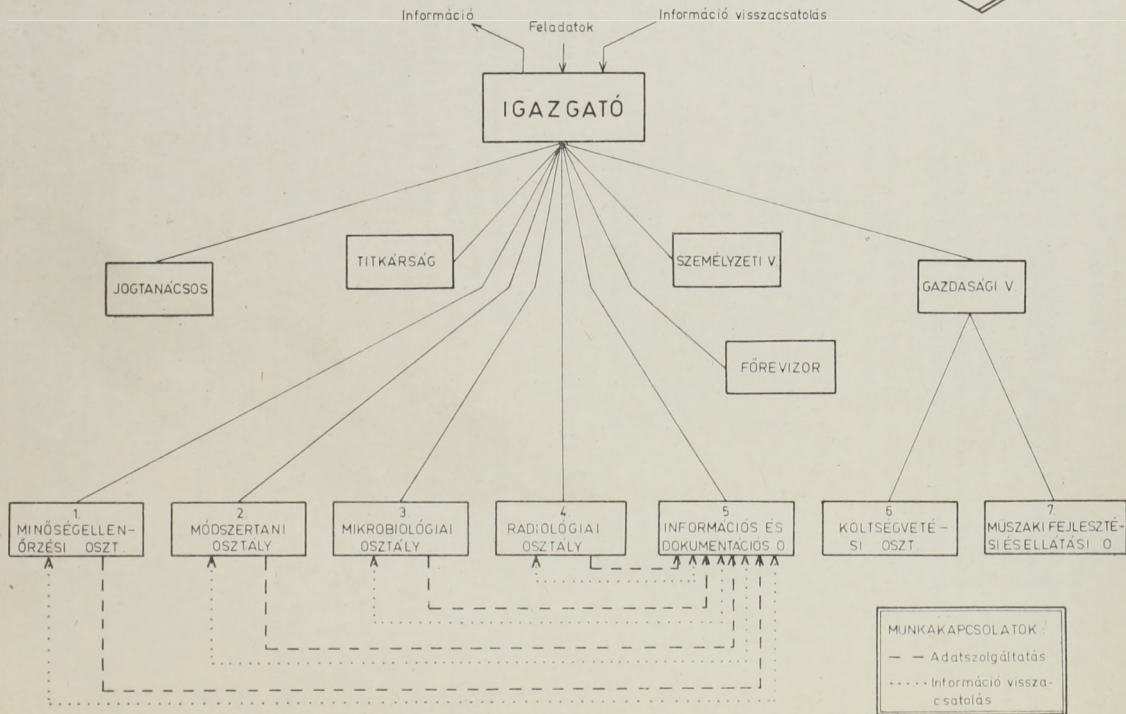
A következőkben az egyes osztályok célkitűzéseinek rövid, vázlatos ismertetésével a Központ- és az intézetek – soronlevő, a hatósági élelmiszerellenőrzés fejlesztésére irányuló feladatait szeretném bemutatni.

Az 1. Minőségellenőrzési Osztály feladata eltér az eddigi, KÉVI-n belül Ipari Főosztályként végzett tevékenységtől. Feladata a minőségellenőrzés, élelmiszerellenőrzés elméleti és gyakorlati kérdéseinek kidolgozása, az intézeti hálózatban alkalmazott ellenőrzési módszerek és eljárások egységesítése, különös tekintettel az egységes szakosított intézeti tevékenység (profiltevékenység) kialakítására. De nem kevesebb gondot kell fordítania ennek az osztálynak a mintavétel egységes rendszerének megformálására, az MSZ 3602-ben foglaltakon túlmenően, felölve mindazokat a termékeket és szektorokat, amelyekre az említett szabvány nem vonatkozik. Az intézetek ellenőrzési tevékenységéből származó következtetések információs értékének értékelésre és további információkra történő hasznosítása ugyancsak ennek az osztálynak a feladata. Itt van az ideje az ellenőrzési tervszámok elméleti és elvi alapokra való helyezésének, a tapasztalati és tényszámok figyelembevételével. A szabványosítás szervezése a hálózatban belül, szabványszakértői tevékenység szervezése, ill. ellátása ugyancsak idetartozik, nem kevésbé az érzékszervi bírálat objektív és egységesen működő bírálati rendszerének kialakítása a hálózatban.

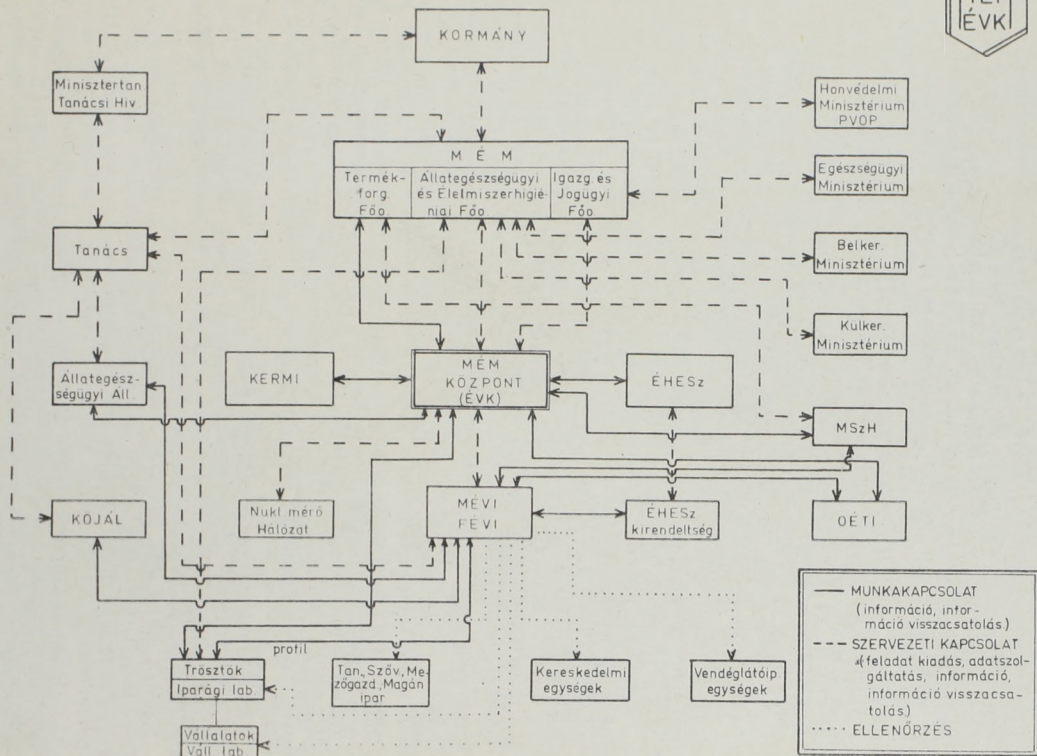
A Központ feladata, hogy a provinciális szemléleten túlmenően – és nem kizárólagosan ahelyett – *országos szemléletet* alakítson ki, s ennek egyik jelentős mozgatója éppen a Minőségellenőrzési Osztály kell legyen. Az emberi test felépítéséből hasonlatot kölcsönözve, a Minőségellenőrzési Osztályt a szívnek, illetve az emberi test mozgásszerveinek kell tekinteni és a legszorosabb együttműködésben kell dolgoznia a Központ 5. Információs és Dokumentációs Osztályával



## MÉM ÉVK SZERVEZETE ÉS BELSŐ INFORMÁCIÓ ÁRAMLÁSA



# HATÓSÁGI ÉLELMISZERELLENŐRZÉS SZERVEZETI ÉS MUNKAKAPCSOLATA



2. ábra

(*INDOK*), amely az előbbi hasonlatot folytatva az agy szerepét tölti be, annak minden memóriaképességével együtt. Ennek az osztálynak a feladata, – és ez a nevéből is kitűnik –, az információk gyűjtése, értékelése, összeállítása mindazok számára, akik a minőség javítása, szabályozása, fejlesztése érdekében ezeket az információkat hasznosítani tudják. El kell érni, hogy olyan információs rendszert alkalmazzon a hatósági élelmiszerellenőrző hálózat, amely az ellenőrzések és vizsgálatok adatainak felhasználásával és kizárólagosan ezeknek az adatoknak az alapján olyan információkat készítsen, amelyek a minőség szabályozás körébe visszacsatolhatók és konkrétan hasznosíthatók. Itt utalni szeretnénk a hatósági élelmiszerellenőrzés visszacsatolásának két csatornájára: az *élelmiszerrendészeti és a műszaki gazdasági információs csatornára* (1). Vitathatatlan, hogy a havi (gyors) jelentések jelentős szerepet töltenek be az ipar vezetőinek tájékoztatásában, de a kvalitatív információkat a kvantitatív – jelen esetben adatszerű – tájékoztatásnak kell, ha nem is felváltaniok, de kiegészíteniök. Mindenesetre vonatkozik ez az éves és a profiljelentésekre, amelyeknek számszerű megalapozottsága kell, hogy az információk verbális értékét alátámassza. Magyarán mondván, olyan *teljeskörű információs rendszer* kidolgozására van szükség, amelyben az adatok egymást feltételezik és kiegészítik, egymást nem tagadhatják és egymással nem lehetnek ellentmondásban. Ezt az információs rendszert a minőségi mutatószámrendszerre célszerű alapozni, de azt kibővítve és részletezve, felhasználva azt a hatalmas adathalmazt, amely a hálózat rendelkezésére áll. Az információs rendszer kidolgozásakor gépi adatfeldolgozást kell feltételezni, olyan központi adatgyűjtést, amely kielégíti egy hálózati élelmiszerellenőrzés adatbank feltételeit, méghozzá olyan módon, hogy az adatok – megfelelő program összeállításával és felhasználásával – bármikor és bármilyen célra (információ készítés, szabványosítás stb.) előhívhatók legyenek. Az információs rendszer ilyenértelmű kidolgozásának és bevezetésének fontosságát és majdani hatékonyságát alátámasztja a 2. ábra. Bemutatja ezt a sokoldalú és sokrétű vezetési-, munka és információs kapcsolatot, amely a hatósági élelmiszerellenőrzés szervezetei között, illetve ezek és más ellenőrző, vagy irányító szervek között fennállnak. Csak egy ilyen információs rendszer biztosíthatja az információk minőségének javítását, objektív alapokra való helyezését és árnyékoltabb információk készítését. Vitathatatlan a szöveges értékelés jelentősége, hiszen a szakban kifejezett információ nyújthat csak a vezetésnek támpontot, de ezeknek az adatok feldolgozásán kell alapulniok. Ennek az információs rendszernek a kidolgozása az *INDOK* feladata, s a munkába be kell vonni nemcsak a hálózat, hanem más intézmények, szervezetek ebben a témakörben kiemelkedő szakértőit is.

Az elmondottakból következik, hogy a Központ Minőségellenőrzési és Információs Osztályának szoros együttműködése a siker elengedhetetlen záloga, s mindkét osztálynak együtt kell élnie a hálózattal közvetlen, nem formális, úgyszólván mindennapos munkakapcsolatban.

A két osztálynak együttes feladata a hálózat ellenőrzési koncepciójának kialakítása. Utalni szeretnénk itt arra az előbbi megállapításra, hogy az ellenőrzés tervszámait számítások alapján kell meghatározni, nemcsak az empiriák figyelembevételével. Az ellenőrzési koncepció kialakítása ennél lényegesen szélesebb kört és mélyebb tartalmat jelent és magában foglalja a minták, üzem- és üzletellenőrzések számának racionális kialakításán túlmenően a megfelelő arányok meghatározását mégpedig a különböző tényezők mérlegelése alapján: ipari koncentráció, helyi specialitások stb.

Beletartozik az *ellenőrzés koncepciójának kialakításába* az üzem- és üzemellenőrzések módszertana is, ezt a tevékenységet egy meghatározott cél elérésére irányítva. Kétségtelen, hogy az ellenőrzések célkitűzése a fogyasztó védelme, annak a biztosítása, hogy a fogyasztó megfelelő minőségű terméket kapjon. Itt



bizonyos mértékű ellentmondás van, hiszen tökéletesen hibamentes termelés nincsen, a hatósági élelmiszerellenőrzésnek mégis az a feladata, hogy megakadályozza, hogy hibás termék kerüljön a fogyasztókhoz. Figyelembe kell venni a koncepció kialakításakor, a feladatok kiadásakor kapacitás biztosítását az információk alapján célra irányított ellenőrzésekhez, amelyek lehetnek teljeskörűek vagy súlypontiak. Az élelmiszerellenőrzés koncepciójának alapvető tényezője kell, hogy legyen a *termékcentrikus szemlélet*. Tehát az ellenőrzések célja a termék minőségének megállapítása. Az elvégzett vizsgálatokból, ellenőrzésekből származó adatok sokelőű feldolgozásával azonban el kell érni azt, hogy a termékek minőségéből, illetve ezek hiányosságaiból az ipar munkájára, elsősorban minőségbiztosító munkájára megfelelő következtetéseket lehessen levonni. Mindebből logikusan következnek az is, hogy a koncepció kialakításakor nem lehet figyelmen kívül hagyni a kereskedelmi hálózatban végzett ellenőrzéseket, de a körülményeket mérlegelni kell. A kereskedelmi hálózatban olyan termékeket kell ellenőrizni, amelyek minőségüket a tárolás, szállítás, ill. árusítás során változtathatják, akár a termelés hibája miatt, akár az utóbbi folyamatok hibái miatt, amelyek eredhetnek gondatlanságból, hanyagságból stb. Valóban nincsen értelme dobozos vagy üveges konzerveket ellenőrizni a kiskereskedelmi hálózatban, kivéve, ha gyanú ad erre okot, vagy egyéb körülmény indokolja (lejárt szavatosság stb.). A fentebb kifejtettek alapján azonban elengedhetetlen a kiskereskedelmi hálózatban olyan termékek ellenőrzése, mint pl. a fogyasztói tej, felvágott-félék gyorsfagyasztott termékek, előhűtött vagy gyorsfagyasztott baromfi, és így tovább. Nyilvánvalóan egyrészlől gyorsan romló és a romlás folytán az emberi egészségre ártalmassá válható élelmiszerekről van szó, vagy pedig nem romló, de olyan termékekről, amelyeknek a minősége hibás raktározása vagy tárolása esetén szabványon kívülé válik (pl. melegen szállított kenyér).

Az *ellenőrzési koncepció és az információs rendszer* kialakítása egymással dialektikus kölcsönhatásban van, egyik feltételezi a másikat. Az ellenőrzési koncepció meg fogja határozni az információs rendszerben szolgáltatható információk mennyiségét és értékét, az információs rendszerben megköveteltek pedig az ellenőrzési koncepcióban el kell helyezni és ki kell adni, méghozzá időben, a hálózat intézeteinek.

Kevés szó esett az előbbieken a *szabványok érvényesüléséről*, holott az ellenőrzésnek a szabvány az alapja, hiszen a minőséget a szabványhoz kell hasonlítani az ellenőrzés folyamán. A minőség meghatározása a szabványban történik, ez az élelméztudomány és a fogyasztói tudomány szakembereinek, szakértőinek a feladata. Ezek között, bátran mondhatjuk, jelentős szerepet töltenek be az intézetek és a Központ szakemberei. Éppen ezért a fogyasztó védelmének az alapja a szabvány betartása, amit könyörtelen következetességgel kell az intézeteknek biztosítaniuk. A Központ említett két osztályának a feladata a szabványosítás teljes spektrumában való részvétel, s a szabványosítási munka szervezése az intézeti hálózatban, ill. a szabványok nyilvántartása és az információs rendszerben létrehozandó *adatbank* alapján a szabványalkotásban való tevékeny részvétel, beleértve a javaslattevényt, a javaslatok és tervezetek, ill. az eltérési engedélyek véleményezését. Itt a szakosított intézetek véleménye döntő jelentőségű.

A Központ 2. *Módszertani Osztályának* feladata nem kisebb jelentőségű, mint az előző kettőé, talán kevésbé bonyolult. Olyan gyors, reprodukálható és pontos eredményeket szolgáltató módszerek kidolgozása a feladata, amelyek az élelmiszerek vizsgálatában alkalmazhatók és feladata ezeknek a hálózatban való bevezetése. A Módszertani Osztály feladatainak középpontjában súlyal szerepelnek azok a témák, amelyek az élelmiszerekben található *vegyi szennyezettség* (fémek, biológiailag aktív anyagok, mint például növényvédőszermaradékok stb.) gyors rutinszerű meghatározására alkalmasak. Ebben a témakörben máris biz-

tató és gyümölcsöző együttműködés alakult ki a Magyar Tudományos Akadémia Központi Kémiai Kutató Intézetével. Hangsúlyozni kell, hogy a Módszertani Osztály nem érheti be azzal, hogy módszereket kidolgoz, adaptál és átad az intézeteknek, hanem gondoskodnia kell arról is, hogy az intézetekben ezeket a módszereket használni tudják a mindennapos gyakorlatban. Tudományos igénnyel, kutató módszerekkel kell munkájukat végezniük, de eredményességüket, sikerüket csak az alkalmazásba vétel során lehet lemérni. Ezt az igényt a hálózatban szervezett módszertani célvizsgálatok csak részben elégítik ki. Ezeknek célja elsősorban a módszer reprodukálhatóságának felmérése egyfelől és az intézetek analitikai pontosságának egybevetése másfelől. Ez nem helyettesítheti azonban a gyakorlati munkába történő bevezetést olyan mértékben, amennyire ezt az előbbieken említett célvizsgálatok tanulságai szükségessé teszik.

A 3. *Mikrobiológiai Osztály* feladata igen sokban hasonlít az előbbieken röviden vázolt módszertani feladatokhoz. Meg kell említeni, hogy a mikrobiológiai munka megszervezésére a hálózatban ez az osztály az elmúlt években is igen sokat tett és ennek köszönhető, hogy ma már az intézetek zömében szervezett mikrobiológiai munka folyik, a rendeletek és jogszabályok értelmében elsősorban a növényi eredetű élelmiszerek nem-patogén flórájának a megállapítására. A rutinszerű vizsgálatok mellett még nagyobb jelentőséggel bír az a felmérő munka, amelyet az élelmiszerek mikrobiológiai normáinak kidolgozására végeznek az intézetekben.

A Mikrobiológiai Osztály megszervezte az üdítőitalipar gyártási folyamatának mikrobiológiai ellenőrzését, ami modellként szolgálhat más iparágak hasonló jellegű ellenőrzéséhez. A fennálló rendelkezések és jogszabályok egyértelműen meghatározzák a Központ és az intézetek mikrobiológiai feladatait, nevezetesen azt, hogy a túlnyomóan növényi eredetű élelmiszerek vizsgálata tartozik az élelmiszerellenőrző hálózat feladatkörébe. Ez egyben azt is jelenti, s erre később még visszatérek, hogy a teljes mikrobiológiai kép kialakításához szoros, koordinált együttműködésre van szükség részben a Főosztály, felügyelete alá tartozó más élelmiszerellenőrzéssel foglalkozó szervezetekkel (ÉHESZ, Állat-egészségügyi Állomások), illetve egyéb, nem a MÉM keretében működő ilyen jellegű intézményekkel, pl. OÉTI, KÓJÁL stb.

A 4. *Radiológiai Osztály* munkáját egyrésztől a sugárszennyezettség ellenőrzésére létrehozott sugárfigyelő hálózat élelmiszeripari alközpontjának teendői töltik ki. Ez a Radiológiai Osztály számára nem jelent új feladatot. A *sugárfigyelő hálózatnak*, szolgálatnak kiépítése a Radiológiai Osztályhoz fűződik, ezt a munkát 1959 végén kezdték meg és azóta építették és fejlesztették a hálózatot, ill. annak munkáját. A *nukleáris mérőmódszerek* alkalmazása, kidolgozása, adaptálása ugyancsak a Radiológiai Osztály feladata és az elért eredményekről eddig is számos publikáció tanúskodik. A környezetvédelem keretében az élelmiszerek sugárbiológiai szennyezettsége tehát ennek az osztálynak a központi kérdése, s munkáját – az élelmiszerekre korlátozva – kell folytatnia.

A Központ valamennyi osztálya és az intézetek számára is példamutatóak ennek az osztálynak kialakított *nemzetközi kapcsolatai*. Arra kell törekedniük, hogy elsősorban KGST-n, de hasonlóképpen a FAO-n belül társintézményekkel bilaterális és multilaterális szerződések alapján ilyen kapcsolatokat kiépítsünk. Ezeknek a kapcsolatoknak a szervezése általánosságban az INDOK feladata, de konkrétizált esetekben az illetékes osztályra, ill. a hálózat érdekelt intézetére hárul a feladatok megfogalmazása, az együttműködés megszervezése és annak lebonyolítása.

A nemzetközi együttműködésnek egyenlőre csak szórványosan mutatkoznak jelei és eredményei jelenleg egy, szerződéssel biztosított és eredményesen folytatott nemzetközi kapcsolatunk van a ČSSR élelmiszerellenőrző szervezetével,



mind a prágai, tehát a Cseh Köztársaság, mind a pozsonyi, tehát a Szlovák Köztársaság intézetével.

A *Gazdasági Osztály* feladatának részletezésére ez alkalommal úgy gondolom, szükségesnek kitérni. A *6. Költségvetési Osztály* feladatai pontosan körülhatároltak, vonatkozó rendelkezések tartalmazzák és lényegében megegyeznek az ÉVI-KI ilyen területen végzett tevékenységével. A *7. Műszaki Fejlesztési és Ellátási Osztályának* feladatai nemcsak az új intézetek beruházásainak irányítására terjed ki. Feladata a fejlesztési tervek összeállítása, ezek végrehajtásának megszervezése és ellenőrzése, és a Központ és az intézetek rendszeres korszerűsítése, felújítása, anyagi-műszaki ellátásának biztosítása. Tovább kell lépni az intézetekről való gondoskodásban és a nagyértékű beruházásnak számító vagy esetleg a 60 000 Ft-os értékhatár alatt levő, de jelentős műszerek beszerzésén túl meg kell szervezni a Központban a *központi anyagbeszerzést*. A Központ jelenlegi elhelyezése nem biztosítja egy tranzit-raktár létesítésének a lehetőségét, azonban a vegyszerek, üvegárúk, egyéb anyagok beszerzését meg lehet és meg kell központilag oldani, olyan módon, hogy a szállítás már egyenesen a megrendelő intézethez történjen. Minden bizonnyal nagy segítséget jelentene ez az intézetek számára; az állandó és rendszertelen vagy rendszeres felutazások jelentős mértékben csökkenthetők ilyen módon, ami az intézeti munka eredményességét növeli és a költségeket csökkenti.

A bevezetőben már említettem, hogy a Központ a Hálózatért van és nem a Hálózat van a Központért. Következésképpen annyira van létjogosultsága a Központnak, amennyire az intézetek munkáját előmozdítani, fejleszteni, szükség esetén segíteni és az egységes koncepciónak megfelelően irányítani tudja. Olyan intézeti hálózatról van szó, amelynek számos tagja sok évtizedes múltra tekinthet vissza. Az intézetek önálló jogi személyként feladataikat a központi elveknek és feladatoknak megfelelően önállóan látják el. Azonban a munka koordinálása a szervezettség mai fokán elengedhetetlen és a koordinálás a Központ egyik legfontosabb feladata. Koordinálni kell az intézetek munkáját egymás között, koordinálásra van szükség az intézetek és más intézmények között, a minisztériumi és tanácsi feladatok kijelölésében, ill. azok teljesítésében összhangot kell teremteni. A kettős irányításon belül így nyílik lehetőség az egységes irányításra.

Az *intézetek 1976-ban eredményes s jó munkát végeztek*. Az élelmiszerek vizsgálatában elért eredményeik, az alapvető feladatok teljesítése és az élelmiszerek minőségének alakulása 1976-ban az Élelmiszervizsgálati Közlemények hasábjain már ismertetésre került, ezért ezekre nem térek ki.

Kétségtelen, hogy az egyes intézetek munkájának számszerű értéke között jelentős különbség mutatkozik, aminek tárgyi okai is vannak. Éppen ezért a jövőben a mintaszámok és az ellenőrzések teljesítésének mértékét a *fajlagos teljesítménnyel* célszerű meghatározni. A Központ INDOK osztálya olyan *kiértékelési rendszeren* dolgozik, amely mérőszámokra alapozva biztosítja az intézetek munkájának objektív értékelését, elkerülve minden szubjektív elemet; a szöveges értékelésnek az adatokkal, fajlagos mutatókkal kell egybevágnia.

Ugyanazt az igényt támasztja a Központ az intézetek értékelésével szemben, mint amelyen az egész információs rendszerrel szemben támaszt. Ennek az értékelő rendszernek a kidolgozása folyamatban van természetesen megvitatásra került az Igazgató Tanács ülésén.

Tehát amikor az előzetes értékelések alapján elismeréssel kell adózni a hálózat intézeteinek az 1976. évi munkájáért, feltétlenül hangot kell adni annak a fokozott igénynek, amely az *intézetek 1977. évi munkájával* szemben fellép. A célkitűzéseket a Központ feladatai között ismertettem, ezeknek lebontása az intézetekre számszerűségében megtörtént és a koncepciók kialakítása, mint említettem, folyamatban van. Az intézetek munkájához az alapvető szemléletet természetesen a *fogyasztó védelme, szabványok betartása* határozza meg. Az inté-



zetek önállóságát arra is fel kellene használni, hogy az *ellenőrzéseket szükség szerint koncentrálják*, a termékek minőségétől, tapasztalatoktól egyes minőségi tényezők alakulásától, helyi követelményektől függően. Erre utaltam az előbbiekben, mikor az információk tartalma alapján *célra irányított ellenőrzésekről* szóltam. Kétségtelen, hogy a tételminősítés központi feladata az intézeteknek és a termékek minőségének alakulására ez ad megbízható információt, azonban már csak a tanácsi követelmények miatt sem lehet teljesen mellőzni a kiskereskedelmi hálózatban forgalmazott élelmiszerek minőségének ellenőrzését. Előtérbe került az *import termékek ellenőrzése*, melyet jogszabály ír elő az intézeteknek, s a Központnak biztosítania kell, hogy az intézetek számára rendelkezésre álljanak azok az előírások, amelyek alapján az import termékek ellenőrzését el lehet végezni.

Feltétlenül szót kell ejteni az *üzemellenőrzésekről*, azonban tisztában kell lenni azzal, hogy ez önmagában még nem jelenti a technológia ellenőrzését is, ami pedig éppen az élelmiszer minőségének meghatározása és biztosítása érdekében ugyancsak az intézetek feladata. A kettő egymástól elválaszthatatlan. Ehhez biztosítani kell, hogy az intézetek munkatársai olyan szakértők legyenek, akiket az ipari szakemberek nemcsak elfogadnak, hanem a segítségüket, véleményüket, tanácsukat igénylik is. A minőségszabályozásban az intézetek, ill. szakértőik csak tanácsadóként működnek közre a termékek minőségének biztosítása érdekében.

Ebben különös jelentősége van a *szakértői – profilintézeti tevékenységnek*. El kell érni, hogy szoros kapcsolatban állva a szakterülettel egységes szemléletben, egységes elvek szerint értékelje a begyűjtött információk alapján az ipar munkáját. Azonban csak olyan adatokat gyűjtsön be a profilintézet, amelyek elengedhetetlenek és az élő kapcsolatot a profiliparral az eddiginél szorosabbra kell venni. A profilrendszer kétségtelenül jó rendszer, még akkor is, ha a végrehajtásban nem mindig találta meg valamennyi intézet a legmegfelelőbb formát és módot. Éppen ezért elengedhetetlen, hogy a Központ a profilintézeti tevékenység szabályozására, Főosztály által kiadandó utasítást készítsen.

Úgy képzeljük, hogy a Hálózat feladatainak előkészítésében az ellenőrzés, a vizsgálat, és az értékelés módszereinek fejlesztésében közös munkát végzünk munkabizottságok formájában. Ennek szellemében hozta létre a Központ hálózati munkatársak részvételével pl. a Műszerbizottságot.

A Hálózatnak legfontosabb szervezete vagy testülete az *Igazgató Tanács*. Ennek működését pillanatnyilag írott jogszabály nem rendezi. A Központ feladata egy olyan főosztályi utasítás előkészítése, amely az Igazgató Tanács működését szabályozza, olyan értelemben, hogy ez véleményező, javaslattevő, esetenként határozatot hozó testület legyen. Legalább negyedévenként össze kell jönnie tanácskozássra, szükség esetén sűrűbben is összehívható legyen. Az Igazgató Tanács döntései valamennyi tagra érvényesek.

Tehát az egységes szemlélet és egységes végrehajtás mellett az intézetek egyéni munkát végeznek. Az elveket ki lehet és ki kell alakítani, a módszereket meg lehet és meg kell határozni. De a mindenkori gyakorlatot helyben kell eldönteni és mindig a speciális körülmények figyelembevételével.

Feltétlenül szólni kell az *együttműködésről*, különösen azokkal az intézményekkel, amelyek ugyancsak az Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztály irányítása alá tartoznak.

A 18/1975. MÉM számú utasítással létrehozott ÉHESZ-szel a Hálózat intézeteinek kapcsolata esetenként jónak mondható, s végeredményben az előbbi jogszabály, továbbá a bevezetőben elmondott jogszabályok a szervezetszerű együttműködésre is megadják a szükséges utasításokat. Az együttműködés fontosságát nem lehet eléggé hangsúlyozni minden szinten, minden határesetben a közvetlen konzultáció elengedhetetlen. Itt gondolok elsősorban a mikrobiológiai vegyi szennyezettség és érzékszervi vizsgálati eredmények egyeztetésére,

tehát azokra a határesetekre, ahol az élelmiszer minőségének ellenőrzése, és az élelmiszer egészségügyi ellenőrzése található. Tulajdonképpen nagyon sok kívánni való nincs hátra, itt inkább a szervezetszerű együttműködés kiépítésére van szükség, s éppen ezért örömmel kell üdvözölni a Főosztálynak azt az elhatározását, hogy az *ÉHESZ és a Központ igazgatóinak* részvételével és az Állategészségügyi Állomások képviselőjével koordinációs bizottságot hozott létre. A koordinációt elsősorban munkatervek, másodsorban az egyes esetek rendezésében kell ellátni. Különös fontosságú a módszertani tanulmányok koordinálása, éppen az erők és kapacitások jobb kihasználása érdekében. El lehet azt mondani, hogy a szabályozással különösebb probléma nincsen és az együttműködési készséggel sem, a gyakorlati kivitelezés pedig mindig az egyes személyektől, ezek jóindulatától is függ.

Nem választható el az előbbi témakörtől az *Állategészségügyi Állomásokkal* való együttműködés, elsősorban helyi szinten két megyei intézmény közötti összehangolásról van szó. Ez a közvetlen kapcsolat, a Központ-ÉHESZ együttműködésbe való bevonásuk kell, hogy biztosítsa az ellenőrzés hézagmentes elvégzését, tehát egyrészt az átfedések, másrészt a fehérfoltok megszüntetését. Mint említettem, elsősorban a mikrobiológiai témakör az, ahol az egyeztetésre szükség van, bár a rendeletek értelmében a *mikrobiológiai ellenőrzés* köre teljes és az egész vizsgálati területet fedezi:

a minisztériumi iparban az ÉHESZ végzi a teljeskörű bakteriológiai ellenőrzést alapvetően állati eredetű termékek vizsgálata során;

a tanácsi, szövetkezeti, mezőgazdasági, termelőszövetkezeti és magánkisiparban az Állategészségügyi Állomások a teljeskörű bakteriológiai ellenőrzést végzik, főként állati eredetű élelmiszerekben;

növényi eredetű élelmiszerek nem patogén mikrobiológiai vizsgálatát minden szektorban a Hálózat intézetei végzik és patogén gyanú esetén közvetlen munkakapcsolatba lépnek az Állategészségügyi Állomásokkal, ill. az ÉHESZ-szel, gyártáshigiéne kifogásolása esetén pedig a KÖJÁL-lal;

a mikrobiológiai módszerek és normák kidolgozásában a MÉM – ÉVK és a MÉM ÉHESZ dolgozik szervezetszerűen együtt, beleértve olyan, nem a Főosztály alá tartozó szervezetre is, mint az OÉTI.

A helyenként már gyakorlattá vált közös *koordinált komplex ellenőrzéseket* terszerűvé kell tenni, együttműködési terv alapján, mégpedig nemcsak a hely és időpont meghatározásával, hanem a közös ellenőrzési módszerek kidolgozásával is.

Feltétlenül rendezni kell a *kapcsolatot a KERMI*-vel, különös tekintettel arra, amit az import ellenőrzésről az előbbieknél már elmondtam.

Az előzőekben a teljesség igénye nélkül a gondolatok logikus kavalkádjával kívántam képet nyújtani a Központ és a Hálózat céljairól, feladatairól, terveiről és a Hálózat eredményeiről. Mindezt azzal a céllal, hogy gondolatokat ébresszen, amelyek a munkatervek elkészítésében és végrehajtásában felhasználhatók és biztosítják azt, hogy 1977. évben az élelmiszerellenőrzés még magasabb szintre kerüljön, mint az elmúlt évben.