

Ankét a Fővárosi Tanácsnál az élelmiszerek minőségéről

(Budapest, 1980. december 11.)

A Fővárosi Tanács Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Főosztálya 1974 óta két-évenként a főváros élelmiszerellátásának minőségi helyzetével összefüggő kérdések megvitatására ankétot szervez. Az ankéton részt vesznek a budapesti élelmiszeripari vállalatok, gyárak, üzemek, élelmiszerkereskedelmi és vendéglátóipari vállalatok vezetői, valamint a minőségellenőrzéssel foglalkozó vezető beosztású szakemberek.

Természetesen az ankét részt vevői között vannak azoknak az intézményeknek a vezetői, képviselői, akik a fővárosban az élelmiszerek hatósági ellenőrzését végzik.

A Fővárosi Tanács Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Főosztálya azért tartja fontosnak az ankét rendszeres megrendezését, mert a főváros kiemelt szerepet tölt be az ország élelmiszer-előállításában és az élelmiszer-fogyasztásban.

Budapest területén 340 élelmiszerelőállító üzem működik, az élelmiszer-kereskedelmi és vendéglátóipari egységek száma meghaladja az 5000-t. Az ország lakosságának több mint egyötöde a fővárosban él vagy dolgozik. A munkaviszonyban álló nők aránya is lényegesen nagyobb a fővárosban, mint az ország más területén, így az iparilag előállított élelmiszerek (elsősorban tartósított, kész- és félkész ételek, előtisztított termékek) fogyasztásának aránya is országosan a legnagyobb.

Az életszínvonal és az élelmiszerek minősége között egyre szorosabb az összefüggés. Míg a háború utáni években az alapvető élelmiszerszükségletek tömegmérétekben való előállításán volt a hangsúly, addig napjainkban a szükségletek magasabb színvonalon való kielégítése a cél. A fogyasztók érzékenyen reagálnak a gyengébb minőségű, vagy fogyasztásra alkalmatlan élelmiszer forgalmazására, és ez rontja a társadalmi közérzetet. Ez abból is adódik, hogy az élelmiszer az egyéb fogyasztási cikkekkel szemben a különös tulajdonsággal rendelkezik, hogy biológiai igényt elégít ki, általában azonnali szükségletet jelent, és kielégítése nem várhat, továbbá az is döntő szerepet játszik, hogy eltarthatósága korlátozott.

1980. december 11-én megrendezésre került Ankét az előzőektől abban tér el, hogy nem a hatósági ellenőrzés részletes számszerű értékelését kívánta adni, hanem elsősorban azokra a tendenciákra kívánta felhívni a figyelmet, amely az elmúlt évek élelmiszer minőségére, valamint az előállítás és forgalmazás élelmezés-egészségügyi helyzetére jellemzőek. Ennek az Ankétnak az adott kiemelt jelentőséget, hogy annak a VI. ötéves tervnek kezdete előtt került megrendezésre, melynek gazdaságpolitikai célkitűzését a XII. kongresszus a következőképpen fogalmazta meg: „A fő cél az legyen, hogy a lassúbb fejlődési ütem mellett, a gazdasági fejlődés minőségi tényezőinek kibontakoztatásával javítsuk a népgazdaság egyensúlyát és szilárdítsuk meg az elért életszínvonalat.”

E minőségi célkitűzések jegyében kell az elkövetkezendő időszakban az élelmiszerelőállítóknak és forgalmazóknak munkájukat végezni. Ennek a munkának az eredményessége minőségszabályozás nélkül elképzelhetetlen, ezért az Ankét megnyitó előadása „Az élelmiszerek minőségszabályozásának aktuális kérdései”-

vel foglalkozott, előadója az élelmiszer előállítás minőségi ellenőrzésének szakmai felügyeletét gyakorló Mezőgazdasági és Élelmezéstudományi Minisztérium Állategészségügyi és Élelmiszerhigiéniai Főosztályának helyettes vezetője, *Takó Éva* elvtársnő volt.

Az előadó a minőségszabályozás jelenlegi helyzetét az alábbiakban összegezte; Jelenleg a legtöbb iparban minőségszabályozás helyett csak minőségellenőrzés van. A megnövekedett követelmények, a megnövekedett minőségi igények kielégítése érdekében a MÉM a 17/1978. sz. utasításában szabályozta a MÉM közvetlen irányítása alá tartozó vállalatok minőségellenőrző szervezetének felépítését. Az utasítás szerint meg kell határozni a minőségszabályozásra jogosult hatásköröket, azt a jogot, hogy a termelés bizonyos fázisában beavatkozhasanak, vagyis azt, hogy a belső minőségellenőrzésnek minőségszabályozó funkciója legyen.

A továbbiakban az előadó felhívta a figyelmet

- a vegyiszennyezettség (szermaradványok, fémszennyeződés) és a mikrobiológiai vizsgálatok fontosságára. Ezekkel a minőségi jellemzőkkel szemben támasztott követelmények az utóbbi 10 évben megnövekedtek;
- a vállalatok belső minőségellenőrzésének teljeskörűvé tételére (az ellenőrzésnek ki kell terjednie a nyersanyagtól a technológiai folyamatokon keresztül a késztermékre és a raktározási körülményekre);
- az Élelmiszertörvényben előírtak betartására (az élelmiszerelőállítás és forgalmazás tárgyi és személyi, élelmezésegészségügyi és higiéniai, valamint minőségi feltételeire);
- a belső minőségellenőrzés mellett fontos szerepe van a hatósági ellenőrzésnek. A különböző hatósági ellenőrző szervezetek feladatai elhatároltak.

Az előadás végén *Takó elvtársnő* a minőségszabályozás aktuális feladatairól szólt:

Ezek többek közt

- a növekvő követelményeknek megfelelő reagáló készség;
- a minőségellenőrzésben rejlő belső kapacitás kihasználása;
- a belső ellenőrzés szigorítása;
- az ellenőrzés költségeinek differenciált felhasználása.

Az előadást három tájékoztató követte:

1. A Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet – Budapesten végzett – ellenőrzési tapasztalatairól *Pollák Lászlóné* igazgató adott tájékoztatást:

Megállapította, hogy jó szinten stabilizálódott a MÉM iparok közül a baromfi-, cukor-, gabona-, hűtő-, növényolaj-, szesz- és tejipari termékek kifogásolási aránya. Az édesiparban végrehajtott rekonstrukció során történt több műszaki fejlesztés kedvezően befolyásolta a minőség alakulását. Visszatérő jellegű hiba a pörkölt-kávénál és a lisztesárunál tapasztalható. Jó és közepes szint között mozog a konzervipari termékek minősége. A hiányosságok megszüntetésére tett intézkedések (Budapesti Konzervgyár) eredményesek voltak. A Budapesti Húsipari Vállalat termékénél visszatérő jellegű hiba a víztöbblet, a fehérje hiány (vörösáru, töltelékáru) és a pácolt füstölthúsok nagy sótartalma. A termékek érzékszervi tulajdonságát több tényező rontja (índarab, bőrke, nem megfelelő előkészítés).

A Fővárosi Sütőipari Vállalat termékeinek kifogásolási aránya még mindig 10% körül ingadozik, ezt az arányt meghaladja a kenyerek kifogásolási szintje. Lényeges változás nem tapasztalható.

A Fővárosi Ásvány és Jégipari Vállalat üdítőitalainak minősége romló tendenciát mutat (CO₂ hiány, extrakt tartalom többlet vagy hiány).

A Pest-Budai Vendéglátóipari Vállalat Gastrofol termékeinek minősége általában megfelelő volt, de 1980. második félévben vizsgált tételek 17%-a esett kifogás alá.

A Compack Vállalat termékeinél az import nyersanyag minősége okozza a késztermékben előforduló hiányosságok gyakoriságát.

A mezőgazdasági és szövetkezeti szektorban előállított élelmiszerek kifogásolási aránya általában nagyobb, mint a nagyvállalatok termékeinél. Ez elsősorban abból adódik, hogy többnyire a megfelelő belső minőségellenőrzés nem megoldott.

Az Élelmiszer törvény előírásainak betartását ellenőrző vizsgálati tapasztalatok szintén azt mutatják, hogy a vállalatok a gyártmánylapokat elkészítették, a megfelelő jelölési kötelezettségekre az intézkedést megtették, ugyanez nem mondható el a mezőgazdasági és szövetkezeti szektorról.

A kereskedelmi és vendéglátóipari ellenőrzések több hiányosságot tártak fel (kereskedelemben nincs minőségi átvétel, a lejáratú időt nem figyelik, a hűtőkapacitás nem megfelelő, a vendéglátásban 15%-ot meghaladja a kifogásolt presszókávét, fagylalt, kimért italok aránya).

Összességében – a tájékoztató szerint – az elmúlt három évben lényeges változás az élelmiszerelőállítás és forgalmazás területén nem volt.

2. A Fővárosi Állategészségügyi Állomás ellenőrzése tapasztalatairól *Surányi Lajos* igazgató adott tájékoztatást: Az Állomás Élelmiszerhigiéniai Felügyelősége elsősorban a forgalmazás területén végzi élelmiszerégszégügyi és élelmiszerhigiéniai vizsgálatait, valamint az állami gazdaságok, termelőszövetkezetek, ÁFÉSZ-ek, mezőgazdasági termelőknél.

Az élelmiszerégszégügyi szempontból kifogásolt hús és húskészítmények aránya az állami ipar termékeinél csökkenő tendenciát mutat és alacsonyabb, mint egyéb szektorban. A nyers füstöltkolbászok szalmonellás fertőzése csökkent. A füstölt pácolt húsok főleg a húsvéti időszakban estek kifogás alá. A hurkaféléknél az utóbbi években lassú javulás mutatkozik.

A tej és tejtermékek kifogásolási aránya ugyan csökkent, de még mindig meghaladja a 10%-ot. (Kifogásolt termékek: karamellás tej, pudingok, tejföl, ömlesztett sajtok). A Duna-tej, Mecsek-tej termékeinél időnként technológiai eredetű problémákat észleltek.

A hidegkonyhai termékeknel és általában a vendéglátásban több hiányosságot tártak fel. A kereskedelem előrecsomagoló üzemének higiéniai feltételei messze elmaradnak az ipari üzemekétől.

A fővárosban működő piacok műszaki higiéniai megítélése szerint: általában előregedett, elavult, túlszűfolt (kivétel az újabb létesítmények, Újpalota, Békásmegyér). Az Élmunkás téri piacon a METRO építése miatt egészen rossz a helyzet.

A Közért boltok vegyes képet mutatnak. Több helyen raktározási problémák vannak, nem megoldott a szakosított tárolás.

Ugyancsak nagy különbség van a vendéglátóipar egységei között a műszaki, higiéniai feltételek tekintetében. A tisztító és fertőtlenítő szerekkel az ellátottság jó, de több esetben észlelték, hogy a folyamatokat felcserélik és így a hatásosságuk nem kielégítő.

Ebben az évben kellett az élelmiszerelőállítóknak az új higiéniai fejlesztési ütemtervet elkészíteni. Többszöri átdolgozás, módosítás után gyakorlatilag a terv-készítés befejezettnek tekinthető és a tervek elfogadása megtörtént.

3. A MÉM Élelmiszeripari Higiéniai Ellenőrző Szolgálat ellenőrzési tapasztalatairól *Pigler József* igazgató adott tájékoztatást. A tájékoztató bevezetéseként hangsúlyozta, hogy a higiéniai minősítés nem a végterméknél kezdődik, hanem a gyártás higiéniai feltételeinek megteremtésénél. Az állami iparban – amely ellenőrzési területe a szolgálatnak – javuló tendencia tapasztalható. Az állati eredetű ter-

mékek előállításánál a tárgyi és személyi feltételek biztosítottak, e területen nagy tapasztalatokkal rendelkeznek.

A növényi eredetű élelmiszerek előállításánál a higiéniai feladatok a következők:

- az előállítás higiéniai feltételeit ki kell alakítani és a higiéniai ellenőrzést meg kell szervezni,
- a szemléletformálásra van szükség, hogy a belső higiéniai ellenőrzés formálissága megszűnjék,
- iparáganként meg kell határozni az ellenőrzés módját, a kritikus pontokat,
- a higiénikusok státuszát le kell rendezni, el kell készíteni munkaköri leírásukat,
- létre kell hozni az üzemi higiéniai karbantartó brigádokat,
- el kell készíteni a takarítási és fertőtlenítési utasításokat,
- vizsgálni kell a csomagolás, raktározás körülményeit is.

Bizonyos előrelépés már egyes iparágakban tapasztalható.

A higiéniai feltételek megteremtése és annak ellenőrzése igen nagy jelentőségű közegészségügyi szempontból, de nem utolsó sorban az exporttevékenység szempontjából is.

Az előadást és a tájékoztatókat követően az anket részt vevői közül néhányan hozzászólásukban elmondották elért eredményeiket és azokat a problémákat, amelyek a minőségellenőrzést nehezítik, illetve azokat, amelyek a késztermék minőség alakulását befolyásolják.

Az anketon elhangzottak egyértelműen azt bizonyították, hogy még sok a tennivaló az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának minőségi és élelmezés-egészségügyi feltételeinek megteremtése tekintetében.

Pollák Lászlóné