

# Az élelmiszerek minősítésének aktuális kérdései\*

G Ö N C Z Y Á R P Á D

Hajdú-Bihar megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, Debrecen

Érkezett: 1988. július 1.

A minősítés az egyik leggyakoribb tevékenység. Minősítenek a kutatók, az előállítók, a kereskedők, a vásárlók, a hatósági ellenőrző szervek.

A hazai terminológiai szabványok szerint a minősítés nem más, mint a vizsgálati eredmények és a követelmények összehasonlítása alapján, előre rögzített szabályok, a minősítési terv szerint döntés arról, hogy az élelmiszer megfelel-e a vonatkozó követelményeknek vagy sem.

E cikkben az élelmiszerek fogyaszthatóságára, feldolgozhatóságára vonatkozó megítélést is a minősítés részének tekintjük.

A minősítés szakmai, jogi megalapozottságának szükségességét többek között az alábbiak indokolják

– a minősítés során egy kis mennyiségű élelmiszer, a minta vizsgálati eredménye alapján egy nagy mennyiségű élelmiszer, a tétel megfelelőségéről, fogyaszthatóságáról, feldolgozhatóságáról kell döntenie,

– ha az élelmiszer a követelményeknek nem felel meg, akkor ez a természetes és jogi személyre nézve egyaránt hátrányos anyagi, esetleg súlyos büntető következménnyel járhat.

A magyar köznapi és szakmai nyelv nagyon gazdag a minőséget jellemző kifejezésekben. Azonban egy és ugyanazon kifejezést nem mindenki azonos tartalommal használ. Ezért a minősítésnél alkalmazott szakkifejezéseknek tartalmazniuk, alakítaniuk, szakmai és jogi szempontból megalapozottnak kell lenni.

E cikkben – a teljesség igénye nélkül – megkíséreljük a hazai szakirodalomban leggyakrabban használt szakkifejezéseket a jogszabályok alapján értelmezni és rendszerbe foglalni.

A rendszerezés alapja, hogy az adott szakkifejezés használata milyen mértékű előnyös vagy hátrányos gazdasági és/vagy büntető következményekkel jár.

## 1. Hátrányos gazdasági és/vagy büntető következményekkel nem járó szakkifejezések

### 1.1. Megfelelőség

Alapja, hogy a követelményeket tartalmazó jogszabályi hivatkozás pl. a vonatkozó jogszabály (szabvány) követelményeinek megfelel, ill. a követelményeket kielégíti.

A szabványosság az általános megfelelőség különös, de nem szűkebb területe. A szabványok ugyanis írva vagy iratlanul az élelmiszerre vonatkozó egyéb jogszabályi előírásokat is magukban foglalják.

Különös tartalma:

a) mikrobiológiai szennyeződések esetén pl. megfelelő, még eltűrhető, még elfogadható (1),

b) állati eredetű élelmiszerek esetén pl. fogyasztásra alkalmas (2).

\*A Szerkesztőség a sok érdekes gondolatot tartalmazó cikket egyúttal vitaindítónak tekinti és felkéri mindazon szakembereket véleményük közlésére, akik kiegészítő észrevételeket vagy az egyik-másik megállapításhoz képest eltérő véleményt kívánnak közzé tenni.

A megfelelő, kifogástalan, nem kifogásolt, tökéletes, hibátlan kifejezések használata határozatlan, ill. túlzó, a követelmények, igények, kívánalmak maradéktalan kielégítését sugalmazó tartalmuk miatt indokolatlan. Ezek helyett az alábbiak használatát javasoljuk.

## 1.2 Alkalmasság

### 1.2.1 Rendeltetésre, felhasználásra alkalmas

Az élelmiszer alkalmasságának általános kifejezése.

Tartalma: a termék egészségkárosodás nélkül élelmiszerként közvetlenül ehető, iható (fogyasztható) és/vagy belőle ipari, konyhai eljárással élelmiszer, étel állítható elő (feldolgozható), azaz teljes élvezeti, táp- és használati-értékű.

### 1.2.2 Fogyasztásra alkalmas

Általános tartalma: az élelmiszer látványa, egyéb érzékszervi, összetéti, használati tulajdonságai az evést, ivást (fogyasztást), mint folyamatot hátrányosan nem befolyásolják, ill. nem akadályozzák pl. nem undortkeltő, a folyamat természetesen, akadály és egészségkárosodás nélkül megvalósítható.

Szűkebb tartalma: az élelmiszer szennyező anyagokat nem vagy csak a jogszabályokban megengedettnél kisebb mennyiségben tartalmaz.

Az „élvezeti célra alkalmas” kifejezés tartalma: az élvezeti cikk az elvárt kellemes érzést (élvezetet) fogyasztás közben kielégíti.

### 1.2.3 Feldolgozásra alkalmas

Általános tartalma: a termék egészségre ártalmas szennyeződést nem vagy csak a jogszabályban megengedettnél kisebb mennyiségben tartalmaz, jellege, használati tulajdonságai az ipari, konyhai eljárásokat, mint műveleteket kedvezőtlenül nem befolyásolják, nem akadályozzák (feldolgozható).

Szűkebb tartalma: feldolgozható.

A megfelelés és a feldolgozásra való alkalmatlanság sajátos ellentmondása: a tejfől hővel szembeni viselkedésére a vonatkozó szabványban nincs követelmény, a vásárló mégis elvárja, hogy ételkészítésnél hőhatásra kedvezőtlen érzékszervi elváltozás ne jöjjön létre. Az ellentmondások elkerülése érdekében a minősítésnél a minőségi előírásban megkövetelt és nem a vásárló által elvárt tulajdonságokat szabad figyelembe venni csak.

## 2. Hátrányos gazdasági és/vagy büntető következményekkel járó szakkifejezések

### 2.1. Nem megfelelés

A kifejezések alapja a követelményeket tartalmazó jogszabályi hivatkozás pl. a vonatkozó jogszabály (szabvány) követelményeinek nem felel meg, ill. követelményeket nem elégíti ki.

A nem megfelelés megállapítása szükséges, de nem elégséges. Ugyanis a hátrányos gazdasági és/vagy büntető következményeknek arányosnak kell lenni a minőségi hiba súlyosságával. Ennek a megítélése pedig attól függ, hogy a termék végérvényesen alkalmatlan-e a fogyasztásra, feldolgozásra vagy az elvárt tulajdonságok helyreállíthatók (átdolgozás). Ez utóbbi esetben nyilván nem lehet eltekinteni attól, hogy az átdolgozás költségei (anyag, energia, munkaerő stb.) milyen nagyok.

A nem megfelelés első, közvetlen következménye a csökkent minőség (csökkent élvezeti, táp- vagy használati-érték). Tartalmát az Élelmiszertervény (3)

határozza meg. A minőségi hiba súlyossága a hazai gyakorlatban használt minőségcsökkenés mértékével (Mcs) értékelhető, így a hátrányos gazdasági és/vagy büntető következményeket ezzel arányosan lehet és kell megállapítani.

A nem megfelelés különös tartalma:

- a) mikrobiológiai szennyeződések esetén pl. kifogásolt, súlyosan kifogásolt (1),
- b) állati eredetű élelmiszerek esetén pl. fogyasztásra csekélyebb tápláló vagy élvezeti értékűként alkalmas, fogyasztásra feltételelesen alkalmas, fogyasztásra alkalmatlan (2),
- c) a minőségi hiba fogyasztói megkárosítással nem jár pl. felső tűréshatárt meghaladó tömeg Mcs: 0%.

## 2.2 Feltételes alkalmasság

Tartalma: a termék elvart tulajdonságai a minőségi hiba súlyosságától függően részben vagy egészen helyreállíthatók és az átdolgozás eredményességétől függően csökkent vagy teljes értékű élelmiszerként fogyasztható, ill. feldolgozható.

Egy és ugyanazon minőségi hiba esetén azonban a vásárlói megkárosítás elkerülésére, az elvart tulajdonságok helyreállítására több megoldás is lehetséges. A termék tulajdonosának meg kell adni azt a lehetőséget, hogy a változatok közül a számára legkedvezőbbet választhassa ki.

Az országos egységes értelmezés és alkalmazás érdekében célszerű lenne egy számítógépes példatár elkészítése. Ez az állomások gazdag tapasztalatain nyugvó esettár a minőségi hibatípusok függvényében tartalmazná a tulajdonságok helyreállítási lehetőségeit, valamint az ezekkel arányos minőségcsökkenés mértékét. Ez utóbbival kapcsolatban jegyezzük meg, hogy a kereskedelem helytelenül a fogyasztói árat rendszerint a minőségcsökkenés százalékos mértékével csökkentti. A helyes gyakorlat alkalmazása érdekében figyelembe kellene venni, hogy a relatív százalékos eltérés iparáganként, ezen belül tulajdonságokként, sőt esetleg termékeként is más-más „értéket” képvisel. Igaz ennek a megállapítása az ár-szabályozásról szóló rendelkezések szerint már az árhatóság feladata.

### 2.2.1 Rendeltetésre, felhasználásra feltételelesen alkalmas

a) a minőségi hiba nem jelentős,  $Mcs \leq 45\%$ . A termék a minőségcsökkenéssel arányos mérsékelt áron élelmiszerként kerülhet forgalomba. Az elvart tulajdonságok helyreállítása a vásárló feladata. A felmerülő költségek kb. arányosak az ármérsékléssel. Az ilyen termékből azonban – minőségjavítás nélkül – csak csökkent minőségű élelmiszer állítható elő iparilag.

Ellentmondásnak látszik a minőségcsökkenés mértéke tartományának nagysága és a tartományt minősítő „nem jelentős” kifejezés között. Értékelemzés alapján bizonyítható, hogy még a nagy relatív százalékos felső határ esetén is a ráfordítási költségek valójában nem jelentősek (4).

b) a minőségi hiba jelentős,  $45\% < Mcs \leq 75\%$ . Az elvart tulajdonságok ipari eljárással teljesen helyreállíthatók (teljes értékű élelmiszer).

c) a minőségi hiba súlyos,  $75\% < Mcs < 100\%$ . Az elvart tulajdonságok ipari eljárással is csak részben állíthatók helyre (csökkent minőségű élelmiszer).

### 2.2.2 Fogyasztásra feltételelesen alkalmas

Általános tartalma: a termék eredeti állapotban egészségre ártalmas szennyeződést tartalmaz és/vagy a fogyasztást, mint műveletet akadályozó tulajdonságok is előfordulnak. Az elvart tulajdonságok átdolgozással helyreállíthatók.

Szűkebb tartalma: a termék egészségkárosodás nélkül csak átdolgozás után fogyasztható.

### 2.2.3 Feldolgozásra feltételeken alkalmas

Általános tartalma: feldolgozásra csak akkor alkalmas, ha ipari eljárással a termék elvárt tulajdonságait (megengedettnél kevesebb szennyeződés, ipari konyhai műveleteknek megfelelő jellemzők) helyreállítják.

Szűkebb tartalma: ipari, konyhai feldolgozásra a műveletek elvégzését akadályozó tulajdonságok megszüntetése, azaz az elvárt tulajdonságok helyreállítása után alkalmas.

### 2.3 Alkalmatlanság

A minőségi hiba nagyon súlyos. Mcs: 100%.

Tartalma: a termék hamisított, undortkeltő, egészségre ártalmas szennyeződések tartalmaz, a jellegtől, ill. névleges értéktől, használati sajátágaiban nagymértékben eltérő tulajdonságokkal rendelkezik. A szennyeződések nem távolíthatók el, ill. nem csökkenthetők a megengedett határérték alá, az elvárt tulajdonságok még részlegesen sem állíthatók helyre. A termék legfeljebb nem élelmiszeripari célra használható fel vagy megsemmisítendő.

Általános esetei: rendeltetésre, felhasználásra alkalmatlan.

Részesetek: fogyasztásra, ill. feldolgozásra alkalmatlan.

## I R O D A L O M

(1) 6/1978. (VII. 14). EüM számú rendelet.

(2) 30/1981. (XII. 30.) MÉM – EüM számú együttes rendelettel kiadott Szabályzat.

(3) Az 1976. évi IV. törvény módosításáról szóló 1988. évi IV. törvény.

(4) Gönczy Á.: Interpelláció – élelmiszerügyben. Szabványosítás (1985) 7, 210 – 213.

## AZ ÉLELMISZEREK MINŐSÍTÉSÉNEK AKTUÁLIS KÉRDÉSEI

### Gönczy Árpád

A hibás minőségű élelmiszerek előállítására hátrányos gazdasági és/vagy súlyos büntető következményekkel járhat. Ezért a minősítésnél használt szakkifejezéseknek tartalmi, alaki szempontból jogilag, szakmailag megalapozottnak kell lenni.

A szakkifejezések tartalmi meghatározása a jogszabályok alapján megadható, rangsorolható, rendszerbe foglalható. Ez elősegíti a szakkifejezések országosan egységes értelmezését, alkalmazását, ill. a minőségi hiba súlyosságával arányos gazdasági és/vagy büntető intézkedések kiválasztását.

## QUESTIONS OF THE DAY OF QUALIFICATION OF FOODS

### Gönczy, Á.

The production of defective foods can be followed disadvantageous economic and/or heavy punishing procedure.

So the technical terms – which is used for the qualification – are needed justified by law and trade. The abstract determination of the technical terms can be solved by means of rule of law. It can be classified and systematized. This helps on the uniform interpretation of the technical term in the country and the selection of the economic and/or punishing provisions which is proportional to heaviness of the quality error.

А. Гёнци

Производство пищевых продуктов плохого качества может привести к неудовлетворительным хозяйственно-экономическим и/или тяжелым штрафным последствиям. Поэтому применяемые для аттестации спецтермины, по содержанию и форме, должны быть обоснованы юридически и технически. Определение содержания спецтерминов можно дать, зачислить по рангу, с тем чтобы объединить на основе правовых норм. Это содействует однозначному определению, применению спецтерминов, а также выбору, пропорциональных величин брака качества, хозяйственно-экономических и/или штрафных мероприятий.

AKTUELLE FRAGEN DER QUALITÄTSMESSUNG  
VON LEBENSMITTELN

Gönczy, Á.

Die Herstellung von fehlerhaften Lebensmitteln kann mit nachteiligen ökonomischen und/oder schwerwiegenden strafrechtlichen Folgen verbunden sein. Deshalb müssen die bei der Qualitätsbewertung benutzten Begriffe inhaltlich, rechtlich, fachlich und formel begründet sein. Die inhaltliche Bestimmung der Fachbegriffe kann nach den geltenden Rechtsvorschriften vorgegeben, geordnet und systematisiert werden. Das trägt zur einheitlichen Auslegung und Benutzung der Begriffe im Landesmaßstab bzw. zur Auswahl der ökonomischen und/oder strafrechtlichen Maßnahmen bei, die proportional mit der Größe des betreffenden Qualitätsverstoßes sind.

Helyesbítés

Az ÉVIKE XXXIV. kötete 4. füzetének 253. oldalán a következő élelmiszerek minőségmegőrzési ideje helyesen a következő:

Gulyáskrém	tubusban	6 hónap
Spagettikrém	tubusban	6 hónap
Fűszerezett paradicsom,	tubusban	6 hónap

Az ÉVIKE XXXIV. kötete 4. füzetének 212. oldalán a szerzők neve helyesen:

NGUYEN HUNG\* – SISKÁ ELEMÉR\* – ADÁNYINÉ KISBOCSKÓI NÓRA\*\*  
MOLNÁR PÁL\*\*\*

\*Veszprém megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás; Veszprém

\*\*Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

\*\*\*Állategészségügyi és Élelmiszervizsgáló Szolgálat, Élelmiszervizsgáló Intézet; Budapest