

Több magyar szakember rövidebb-hosszabb látogatását viszonzotta Coduro professzor, aki 1988. október 5–9. között Magyarországon tartózkodott. Coduro professzor 1975 óta elnöke a Münchenben működő Délbajor Egészségügyi Hivatalnak, amely a Bajor Belügyi Államminisztérium felügyelete alatt működik és főtevékenységként élelmiszervegyészeti, közegészségügyi és állategészségügyi vizsgálatokat végez. Prof. Dr. Erich Coduro, aki a Münchener Műszaki Egyetemen élelmiszervegyészként 1950-ben végzett és jelenleg mindkét müncheni egyetemen élelmiszerjogot és élelmiszerkémia-t tanít, elnöke a Német Élelmiszerkönyv-Bizottságnak, tagja a Szövetségi Egészségügyi Tanácsnak, a Német Kutatási Tanácsnak, valamint több kutatóintézet és tudományos folyóirat tanácsadó testületének, illetve szerkesztőbizottságának. Külön említést érdemel, hogy Coduro professzor szerkeszti a közismert NSZK szakfolyóirat „Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung” jogszabály-ismertető fejezetét.

A Coduro professzor által vezetett intézetben 7 önálló osztály működik a következő felépítésben:

- A *központi osztály* a jogi, a személyzeti, a pénzügyi, a szolgáltatási és a központi számítógépes feladatokat látja el.
- A *közegészségügyi osztály* végzi a klinikai bakteriológiai, virulógiai és a megelőző jellegű (vércsoport-, szerológiai, kórház- és közhigiéniai) vizsgálatokat.
- Az egyik *állategészségügyi osztály* a virulógiai, szerológiai, parazitológiai és a diagnosztikához szükséges más vizsgálatokat végzi.
- A másik *állategészségügyi osztály* főként a patológiai, bakteriológiai, a hús-vizsgálatokkal összefüggő és az élelmiszermikrobiológiai vizsgálatokért felelős.
- Az első *kémiai osztály* a hús és hústermékek, tej és tejtermékek vizsgálatával, valamint más speciális analitikai (pl. fehérjeanalízis, mikotoxinok meghatározása) és radiológiai vizsgálatokkal foglalkozik.
- A második *kémiai osztály* a gabona-, sütő-, növényolaj-, dohány-, édes- és cukoripari termékek, valamint üdítőitalok, ásványvizek, diétás élelmiszerek, aromák és fűszerek vizsgálatát, illetve speciális feladatként a növényvédő szerek meghatározását végzi.
- A harmadik *kémiai osztály* borok, sörök és más tömény szeszes italok, valamint ecet, vitaminok, teafélék, halak, kozmetikumok, gyógyszerek és mérgek vizsgálatáért felelős.

A kémiai épület alapterülete összesen 5000 m², ahol az intézet összlétszámának (kb. 450 fő) közel 1/3-a (140 fő) dolgozik. A laboratóriumok műszerezettsége minden élelmiszer-vizsgálat világszínvonalon való lehető legpontosabb elvégzését biztosítja. A műszerek többsége automatizált, számítógép-vezérlésű, és a kiértékelést is számítógép végzi. Az élelmiszer-vizsgálatok a fő kémiai összetevőkre, egyes finom alkotórészekre (pl. a felhasznált zsírok és olajok fajtameghatározása, valamint a vitamintartalom), az adalékanyagokra, a peszticidekre, a gyógyszermaradványokra és más egészségkárosító anyagokra terjed ki. Az élelmiszer-vizsgálatokat főként a hivatalos módszerkönyv (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren) alapján végzik, de jelentős módszeradaptáló és -fejlesztő tevékenységük következtében a tesztelt és bevezetett intézeti módszerek aránya is nagy.

Az intézeti munka szervezését segíti egy Philips 875 típusú számítógép, amelynek üzembe helyezése jelenleg folyamatban van. A beérkező minták nyilvántartását, az eredmények tárolását és a szakvélemény készítését ez a számítógép végzi. A programcsomaggal igény szerinti statisztikák is elkészíthetők. A számítógép bontja le az éves mintavételi és vizsgálati terv havi feladatait is.

Az intézet munkatársai mintavétellel nem foglalkoznak. Az intézet által havi bontásban kidolgozott éves mintavételi és vizsgálati terv alapján az élelmiszerellenőrök veszik az élelmiszermintákat és juttatják el a laboratóriumba. A helyi közigazgatási szervek alkalmazásában levő élelmiszerellenőröket az intézetben féléves tanfolyamon képezik ki a mintavételre.

A nem megfelelő minták vizsgálati bizonylatait a minták beküldői kapják meg, mely alapján a hiba okozójával szemben a helyi közigazgatási szervek járnak el az NSZK Élelmiszertörvényében előírtak szerint.

Euro food chem V. **1989. szeptember 27 – 29, Versailles**

A címben jelzett rendezvény folytatása annak az élelmiszer-analitikai-élelmiszer-kémiai tudományos konferenciasorozatnak, amely 1981-től kezdve kétévenként kerül megrendezésre.

Az 1989. évi konferencia fő témái az alábbiak:

1. A fogyasztó és az élelmiszer: az élelmiszerkémikus szerepe.
2. Az élelmiszer-analitika és a mezőgazdasági termelés.
3. Biotechnológia és génmérnökség: új kihívás az élelmiszervegyész számára.
4. Az új technológiák hatása az élelmiszer-minőségre.
5. Élelmiszer-kémia és a -minőség biztosítása; új irányzatok.

A konferenciára 1989. január 15-ig lehet előadást vagy posztert bejelenteni – egyben egy 200 szónál nem hosszabb, angol nyelvű összefoglalót mellékelve.

A jelentkezéseket a következő címre kell küldeni:

Dr. C. MERCIER, INRA
147 rue de l'Université, F-75341 PARIS, CEDEX-07
FRANCE

A konferencia részvételi díja 2000, – francia frank. A rendezvényről az érdeklődők részletesebb tájékoztatást kaphatnak. dr. LÁSZTITY Radomir, egyetemi tanár, tanszékvezetőtől (H-1502 Budapest, Budapesti Műszaki Egyetem, Bio-kémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék, Pf. 91.), akitől megkapható az első körözvény is.