
Szakmai Hírek

1991. szeptember 22-26. között tartották meg az EURO FOOD CHEM VI. rendezvénysorozatot, melynek fő témája az - Élelmiszerminőség-ellenőrzés Stratégiái és Analitikai Módszerek Európában - elnevezést kapta. A tematikának megfelelően a fő előadások az élelmiszerek minőségével és mindennek előtt a Közös Piacra való felkészüléssel foglalkoztak. A fogyasztók érdekében az az elsődleges célkitűzés, hogy az élelmiszerek minősége és biztonsága az elvárásoknak megfelelően. Ezért a tagországok törekvése a következők szerint foglalható össze:

- egységes élelmiszerjog kialakítása;
- az elfogadott irányelv alapján összehangolt élelmiszerfelügyelet az EK-tagországokban;
- egyeztetett és kipróbált analitikai módszerek alkalmazása;
- az élelmiszerellenőrök és laboratóriumi szakértők képzési követelményeinek összehangolása;
- az élelmiszervizsgáló laboratóriumok akkreditálása az EN 4500 alapján;
- a kidolgozott GLP irányelvek általános elismerése és alkalmazása;
- a vizsgálati eredmények kölcsönös elismerése;
- megbízhatóság a harmadik országok vonatkozásában is.

Több előadás foglalkozott a GMP és HACCP rendszer kialakításával és alkalmazásával. Míg a GMP a szabályok, folyamatleírások és gyakorlatok leírásának gyűjteménye és ezáltal a helyes előállítási gyakorlatot fogja magába, addig a HACCP rendszer a megelőzésre és az időszakos felmérésre (átvilágításra) helyezi a fő hangsúlyt. A GMP egyre inkább magába foglalja a gyártmányfejlesztést és a nyersanyag minőségének biztosításával összefüggő intézkedéseket, de ugyanakkor kiterjed a forgalmazásra és a fogyasztás időszakában alkalmazott kezelésekre is. Több előadás foglalkozott az EN 29000 szerinti minőségbiztosítás tanúsításával. A német előadók ezekkel az irányzatokkal összhangban ismertették az üzemi független minőségellenőr feladatkörét, aki az üzemen belül felügyeli és ellenőrzi a minőségbiztosító rendszer működését. A plenáris általános előadások nagyobb része a laboratóriumban kialakítandó minőségbiztosító rendszerekkel foglalkozott. Lényeges, hogy a laboratóriumok akkreditálása a GLP bevezetése és eredményei alapján történjen.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Nagel Vilmos*

Pallagi A-né és munkatársai: Szója alapú adalékanyagok fehérjeösszetétele és emulgeáló jellemzői közötti összefüggések II.
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 8, 282-285.

Baráth Á. és munkatársai: Egyes élelmiszerek biogén amin koncentrációja
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 8, 286-291.

- Neszmenyi K.: A Csomagolási Centrum 1991. június 21-i avató beszéde
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 8, 302-303.
- Biacs P. és Váradi M.: Beszámoló az Analitikai és Mintavételi Módszerek Kódex Bizottság 17. üléséről
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 8, 304-305.
- Szenes E-né: XXIII. Nagykőrösi Konzervipari Higiéniai Napok II. 1991. május 2-3.
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 8, 308-309.
- Balla Cs. és munkatársai: Oktatásfejlesztési elképzelések a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszeripari Karán
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 9, 325-329.
- Bíró Gy.: Vitaminvesztés az élelmiszernyersanyagok feldolgozása, tartóztatása során
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 9, 330-333.
- Gyenes Z.: Egységes termékazonosító kódrendszer (ETK) felépítése és alkalmazásának tapasztalatai a baromfifeldolgozó ágazatban
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 9, 334-339.
- Molnár P.: Az élelmiszermínőség meghatározásának újabb szempontjai
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 9, 379-383.
- Gönczy Á.: Az élelmiszermínőség meghatározásának újabb szempontjai
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 10, 384-388.
- Pál Gy-né: Új csomagolásban a szerencsi cukor.
Cukoripar, 44 (1991) 3, 117.
- Szita G. és munkatársai: A szintetikus táptalajok felhasználásának lehetőségei a hűtőiparban.
Hűtőipar, 37 (1991) 1, 12-14.
- Rácz E-né és Takács I.: A sütőzsiradék minőségének változása a hűtőipari pommes frites készítmény sütésekor
Hűtőipar, 37 (1991) 1, 15-19.
- Zackel E. és Emekandoko A.: Busa fagyasztása és a felengedettési körülmények hatásának vizsgálata
Hűtőipar, 37 (1991) 2, 31-35.
- Fehér B-né és munkatársai: A spárga (*Asparagus officinalis* L.) hűtőipari felhasználhatóságának vizsgálata
Hűtőipar, 37 (1991) 3, 51-55.
- Erdélyi L-né és Molnár A.: Szőlőfajták fagyaszthatóságának vizsgálata
Hűtőipar, 37 (1991) 3, 62-66.

- Bartuczné Kovács O.: A hűtőipari szabványosítási bázis tevékenysége és feladatai 1993. jegyében
Hűtőipar, **37** (1991) 3, 67-69.
- Kállay M. és munkatársai: Az 1990. évi hazai nyersborok jellemző tulajdonságai
Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **1** (1991) 1, 13-16.
- Richter O. (ismertetés): Mi várható a csomagológépek és a csomagolóeszközök területén
Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **1** (1991) 2, 32-34.
- Szabó Gy.: Ajánló sorok a módosított borrendelethez
Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **1** (1991) 4, 2-5.
- Csizmadia J-né (ismertetés): Szerves sav-, cukor- és alkoholtartalom meghatározás borban és gyümölcsleiben nagynyomású folyadékkromatográfia (HPLC) segítségével
Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **1** (1991) 4, 32-33.
- Szalka P.: Az Országos Borminősítő Intézet tevékenysége és feladatai borrendelet-módosítással kapcsolatban 1.rész
Magyar Szőlő- és Borgazdaság, **1** (1991) 5, 2-5.
- Moór J. és Szilli M.: A sűtőipari termékek sterilizése
Sűtőipar, **38** (1991) 3, 13-15.
- Horwitz, W. és munkatársai: Élelmiszeranalitikai módszerek pontosságának elemzése (fordította Nagy Edit)
Műszaki Ellenőrzés, Minőségbiztosítás 1991. 4., 17-23.
- Beilken, S. K. és munkatársai: Hamburgerek érzékszervi minősítése (fordította Nagy Edit)
Műszaki Ellenőrzés, Minőségbiztosítás 1991. 4., 23-24.
- Hug, M.: A kávé érzékszervi vizsgálata - az exportkávé minőségellenőrzése (fordította Nagy Edit)
Műszaki Ellenőrzés, Minőségbiztosítás 1991. 5., 23-25.
- Riedel, C.L.: A habtejszín vizsgálati eredményei Németországban (fordította Nagy Edit)
Műszaki Ellenőrzés, Minőségbiztosítás 1991. 5., 39-40.
- Földművelésügyi Minisztérium Minőségellenőrzési Főosztály: Élelmiszer-ellenőrzés (1991. III. negyedév)
Magyar Mezőgazdaság, **46** (1991) 46, 26.
- Horváth É.: A kakaóvaj desodorálási mértékének meghatározása
Édesipar, **43** (1991), 4, 97-100.
- Lengyel S-né és munkatársai: A szitaanalízis és a DIGITTA szemcseméret analízátor összehasonlítása
Édesipar, **43** (1991) 4, 100-105.