

tartalalmaz a termék értékét jóval meghaladó ár megállapításával új termék kialakításánál, vagy meglévő ár emelése útján.

A jogszabály ugyanakkor nem tekinti tisztességtelen haszonnak példaként, ha a nyereség műszaki fejlesztés, üzem- vagy munkaszervezés útján, vagy más költségcsökkentéssel, de a minőség romlása nélkül keletkezik.

Az irányelvek a szocialista gazdálkodás elveinek, az árszínvonal védelmének megővésán túl jelentősen hangsúlyozza a minőség, ezen belül a közszükségleti jellegre is tekintettel, az élelmiszer minőség védelmét is.

A tisztességtelen haszon érvényesítése esetén a gazdálkodó szervekkel szemben a 20/1973. (VII. 25.) MT. számú rendeletben foglalt feltételekkel a gazdasági bírság alkalmazását kell kezdeményezni. Ezen túlmenően a tisztességtelen haszon kialakításában vétkes személyek egyéni felelősségét is meg kell vizsgálni és büntető eljárást lehet kezdeményezni a Btk. 238. §-ában foglaltak alapján. Enyhébb megítélésű esetekben fegyelmi, illetve szabálysértési felelősségre vonásnak van helye.

Gazdasági bírság kiszabásának, vagy büntető eljárás kezdeményezésének esetén előzetesen az árhatóság szakvéleményét kell kérni.

Az irányelvek hatálybalépésével az árszínvonal és a minőségvédelem jelentős és hathatós eszközzel gazdagodott és az igazságszolgáltatási gyakorlat egységes kialakulása megfelelően szolgálja majd a társadalmi- csoport- és egyéni érdekek összhangját.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

PAPAVASSILIOU J.,
ANASTASSOPOULOS D.,
DIMITRACOPOULOS G.

Staphylococcus, Salmonella, B. cereus és Cl. perfringens kutatása búzadarában és búzalisztben

(*Recherche de Staphylococcus, Salmonella, B. cereus et Cl. perfringens dans les graines et les farines de blé.*)

Arch. Inst. Pasteur Hellén, 18, 67, 1972.

Szerzők a „kollyva” (görög nemzeti eledel, amely búzalisztből, grízből, mazsolából, vaniliából és más fűszerekből készül erősen megcukrozva) szennyeződési lehetőségeit vizsgálták. Ezen élteltípus néhány alkalommal terjesztett Staphylococcus, Bacillus cereus és Clostridium perfringens által okozott ételmérgezéseket. Ez alkalommal a búzadarát és lisztet tették vizsgálat tárgyává. 100 búzadara minta közül 34-ben találtak Coliform baktériumokat (3-ban E. coli-t, 5-ben Klebsiella-t, 22-ben Enterobacter cloacae-t,

2-ben Citrobacter-t és 2-ben atipusos bélbaktériumokat), 1 mintában coagulase-pozitív Staphylococcus aureus-t, 4-ben coagulase-negatívot és 7-ben B. cereus-t. Salmonella és Cl. perfringens egyik mintából sem volt kimutatható. 100 búzaliszt minta közül 29-ben voltak Coliform baktériumok (1-ben E. coli, 8-ban Klebsiella, 18-ban Enterobacter cloacae, 1-ben Citrobacter és 1-ben atipusos bélbaktériumok) 5-ben coagulase pozitív Staphylococcus aureus, 11-ben coagulase negatív, 28 mintában B. cereus és 6-ban Cl. perfringens. Salmonellák e mintákból sem tenyészttek ki. A kollyva készítésekor hőkezelést alkalmaznak, ez általában elpusztítja a Salmonellákat és a Staphylococcusokat, de nem öli el a B. cereus és a Cl. perfringens spóráit. Szerzők felhívják a figyelmet arra, hogy az elkészült ételt nem ajánlatos melegen tárolni. A kollyva többi alkatrésze ritkábban tartalmaz mikrobaikat, mint a dara és a liszt.

Nikodemusz I. (Budapest)

GONZALEZ C., GUITERREZ C.

Clostridium botulinum B által okozott emberi ételmérgezőések

Intoxications alimentaires humaines par Clostridium botulinum B.

Ann. Inst. Pasteur, 123, 799, 1972.

A szerzők részletesen ismertetnek egy Spanyolországban 1971-ben diagnosztizált emberi ételmérgezést, amelyet Clostridium botulinum okozott. Az ételmérgezést házi készítésű sózott sonka terjesztette, amely, ahogy ezt laboratóriumi vizsgálattal igazolták, grammonként 400 egér DLM B-típusú botolotoxint tartalmazott. A mérgezés 6 megbetegedést okozott, egyik sem volt halálos kimenetelű, de a gyógyulás sokáig tartott. A későbbiek során a sonkából sikerült egy anaerob spórás baktériumot kitenyészteni, amely biológiai és biokémiai sajátosságai alapján B-típusú Clostridium botulinumnak bizonyult. Spanyolországban ezen kívül 1969–70-ben 3 másik botulizmus esetet jegyeztek fel. 1969-ben házilag tartósított spárga fogyasztása következtében négy megbetegedés lépett fel, amelyek közül 2 halálos végű volt, az ételmintában szintén B-típusú botolotoxin volt, a kórokozókat nem sikerült izolálni. 1970-ben két családi botulizmus ételmérgezést figyeltek meg. Az első esetben házilag pácolt sertés-hús fogyasztása okozott 4 megbetegedést, amelyek közül 1 volt halálos

kimenetelű, a második alkalommal a megbetegedés házilag tartósított spárgához társult. Ez esetben 8-an betegedtek meg a fogyasztók közül és 4 végződött halállal. Az utóbbi két alkalommal laboratóriumi vizsgálatokat nem végeztek, így nem sikerülhetett a kórokozó kimutatása. (Megj. Ma már nálunk is tapasztalható, hogy a konzervgyárak fokozottabb ellenőrzése következtében azok sterilizálása megjavult, s így a botulizmus terjesztésében főként a házilag készített tartósított vagy féltartósított élelmiszereknek van jelentősége. A ref.)

Nikodemusz I. (Budapest)

UNTERHALT, B., PINDUR, U.:

A dohány kadmium-tartalmáról.

(Zum Cadmiumgehalt von Tabak)
Z. U. L. 150, 99, 1972.

A szerzők filter nélküli cigarettákból 6n sósavval készített extraktumokat Beckmann 444. típusú atomabszorpciós fotométerrel vizsgálva megállapították, hogy a minták cigarettánként 1,44 μg Cd^{2+} -ot tartalmaznak. A cigaretták füstjében cigarettánként 0,33 μg Cd^{2+} -ot találtak. A kapott értékek jól megegyeznek a már ismert irodalmi adatokkal.

Aczél A. (Szeged)