

- korszerű vizsgálati módszerek bevezetése,
- matematikai, statisztikai módszerek egyre szélesebb körű bevezetése,
- az eltérési engedélyhez nem kötött szabványok körének bővítése.

A belföldi és külföldi igények még szorosabb összehangolása

Műszaki követelmények megfelelő kiválasztásával, illetve kibővítésével termék-szabványainkban (pl. vágott baromfi, darabolt baromfi, tojáspor) sikerült teljés-összhangot biztosítani a hazai és nemzetközi szabványok között. Természetesen ez annak is köszönhető, hogy Magyarország tevékenyen részt vesz a nemzetközi munkában (KGST, EGB és Codex Alimentarius Bizottság).

A szabványok vertikálisának dinamikus biztosítása

Kívánatos, hogy a nyersanyagoktól kezdve a felhasznált adalékanyagokon keresztül egészen a csomagolóanyagokig a jelenlegi igényeket kielégítő összefüggő harmonikus követelményrendszer érvényesüljön. Ennek érdekében széles munkakapcsolatot kell és kellett kialakítani a nyersanyagot termelő egységektől kezdve a segédanyagokat gyártó vállalatokig.

Korszerű vizsgálati módszerek bevezetése

A klasszikus vizsgálati előírásokon kívül egyszerűbb, azonban korszerű módszerek bevezetése, amelyeknek olcsósága és gyorsasága lehetővé teszi az oly fontos információmennyiség növelését.

Matematikai és statisztikai módszerek egyre szélesebb körű bevezetése

Gyakorlati vizsgálati eredményekre épülő matematikai statisztikai módszerek alkalmazása pl.: Vágottbaromfi-mintavétel és a készülő érzékszervi bírálati szabvány

Az eltérési engedélyhez nem kötött szabványok körének bővítése

A vállalati önállóság növelése érdekében csökkentjük az eltérési engedélyhez kötött szabványok számát.

A BAROMFIIPARI TERMÉKEK MINŐSÉGALAKULÁSA AZ ORSZÁGOS ADATOK TÜKRÉBEN

DR. HÍDVÉGI IMRÉNÉ igazgatóhelyettes — KUNOS ERZSÉBET
(Békés m. Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomás
GÁBOR ISTVÁNNÉ (Állategészségügyi és Élelmiszerell. Kp. Bp.)

A MÉVI hálózat által 1982. évben megvizsgált baromfiipari termékek minősége a bázisidőszakhoz viszonyítva változatlanak értékelhető. A kifogásolt tételek száma az állami iparban volt a legalacsonyabb. Az állami ipar kiemelt termékeinek minőségmutatója változatlan.

A minőségmutató képzésbe vont termékek közül változatlan az előhűtött csirke, a fagyasztott csirke I. o., a fagyasztott bontott pecsényekacsa I. o. minőségmutató érték.

A MÉM-szektor termékeinél az érzékszervi tulajdonságok kerültek a legtöbb esetben kifogásolásra, jelentős volt a szennyezettség. A kifogásolási arány és a minőségmutató alakulása alapján a vállalatok munkáját értékelni lehet. A kifogásolási % alapján a kecskeméti, a kiskunhalasi és a törökszentmiklósi vállalatok minőségmutató szerint a budapesti, a kiskunhalasi és a sárvári vállalatok érték el a legjobb eredményt. A mezőgazdasági szektorban előállított baromfiipari termékek minősége a bázisévhez viszonyítva javult. Javító tényezőként kell megemlíteni a folyamatosan végrehajtott rekonstrukciókat, a technológiai korszerűsítéseket, valamint a belső minőségellenőrzés bevezetését. Javult a szektoron belül a csirkeaprólék, valamint a tojás minősége.

A szövetkezeti ipar termékeinek minősége romlott, ennek egyik oka, hogy a szektorba tartozó üzemek a jelölésre vonatkozó előírásokat nem tekintik minőségi kérdésnek.

Az intézetek 3 szektort figyelembe véve összesen 83 szankciót kezdeményeztek, ebből 31-et az állami szektorban.

Az intézetek ellenőrzéseik során figyelemmel kísérték a nyersanyag-ellátást, a technológiai előírások betartását, a belső minőségellenőrzés helyzetét, az ár és minőség összhangját, az áruellátást és a választékot, valamint a választékbővítést. Több esetben javaslatot tettek a minőség javítására.

A BAROMFIIPAR MŰSZAKI-TECHNOLÓGIAI FEJLŐDÉSE AZ EXPORTHIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK SZEMSZÖGÉBŐL

DR. JAKAB REZSŐ főállatorvos (Állateü. és Élelmiszerell. Központ) —
DR. PROKOPOVITSCH LEÓ főállatorvos (BE)

A baromfihús iránti igény növekedése az 50-es években a feldolgozóipar kapacitásának rohamos fejlesztését igényelte. Az eddigi manufaktúrális üzemek 500—600 db/órás teljesítményét több ezres, felsőpályás, gépesített vonalakkal váltották fel. A váltás a hűtésnél okozott torlódást, amit a jeges vizes, illetve hűtött vizes bemeztetéses előhűtéssel sikerült kiküszöbölni, mellyel a hűtés és a feldolgozás szinkronja biztosítható volt.

A megtermelt áru mennyiségének arányában nőtt az általa kiváltható élelmezés-egészségügyi veszély is, amit a mintavételezésre épített hagyományos vizsgálati módszerekkel jelentősen csökkenteni már nem lehetett. Az egyes — elsősorban importáló — államok ezért rendeletekkel rögzítették azokat a higiéniai követelményeket, melyek megvalósításával a minimálisra lehet csökkenteni a termék fertőződésének veszélyét a feldolgozás folyamán.

A 70-es években sorra jelentek meg ezek a rendeletek: USA 1971. május 27. „A baromfi és baromfitermékek vizsgálata”, EGK: 1971. február 15. „A friss baromfihús közösségen belüli kereskedelmi forgalmának egészségügyi kérdései”, NSZK: 1973. július 12. „Baromfihús-higiéniai törvény”, 1973. július 24. „Rendeletek a baromfihússal szemben támasztott minimális higiéniai követelményekről”, Olaszország: 1977. december 22. „A Magyarországról Olaszországba importálandó baromfi- és nyúlhúsra vonatkozó műszaki-higiéniai és egészségügyi előírások és feltételek jegyzéke.” Hazánkban a 6/1972. (V. 27.) MÉM—EüM. sz. rendelet „Az élelmiszerek ipari