

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

feldolgozásának higiéniai szabályairól”, később a 10/1979. (VI. 16.) MÉM „Az élelmiszerek előállításának élelmezésegészségügyi szabályzata”.

A BVT a rendeletben foglalt kötelezettsége alapján higiéniai fejlesztési ütemterveket készített vállalataival, a megvalósítás azonban vontatottan haladt, így az NSZK részéről 1976-ban lezajlott ellenőrző szemle után 3 vállalat exportjogát ideiglenesen meg kellett vonni. Az érintett vállalatok visszakerülése érdekében megvalósított fejlesztések mellett a többi vállalat is hatalmas összegeket fordított a minimum követelményekben lefektetett előírások megvalósítására. 1977 óta az üzemek felügyelete országosan egységes irányítás mellett történik, a vállalatok az átalakítások terveit előzetesen exporthigiéniai szempontból is véleményeztetve alakítják ki. Az újonnan alapított vállalatok üzemeik tervezésénél és kivitelezésénél az export előírások zömét már ugyancsak figyelembe vették. A higiéniai színvonalat jelentősen növelte a STORK és egyéb külföldi cégekkel kötött szerződések alapján vásárolt gépek és berendezések minősége is.

Az időközben megnehezedett pénzügyi feltételek sajnos lelassították a fejlődést. A broiler vonalak korszerűsítését egyelőre csak lassan követi a víziszárnyas-vonalaké. Új irányt látszik jelölni a tevékenység bővítése a konyhakész termékek, illetve a burokba töltött főtt-füstölt áruφέlésegek, valamint a konzervtermékek irányában.