

Az élelmiszerek minőség alakulása 1996-ban a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján

Molnár Pál

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1997. április 17.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 1996. évi tevékenységéről és megállapításairól szóló éves jelentést a Földművelésügyi Minisztérium Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztálya - a jogszabályban előírtak szerint - tájékoztatásul megküldte az érintetteknek. A közel 100 oldalas - a hibaokokat és az érintett előállítók megnevezését is tartalmazó - jelentés alapján került ez a közlemény rövidített formában összeállításra. A termékcsoportok hibaokai statisztikájának ismerete remélhetőleg az előállítók számára hasznos információkat jelent, ami az ezek kiküszöbölésére irányuló törekvések megerősítésén keresztül bizonyára a fogyasztói igények mind jobb kielégítését fogja szolgálni. Ami az egyes előállítóokra vonatkozó hibastatisztikát illeti, azokról a területileg illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások tudják a legpontosabb információt az érdeklődők rendelkezésre bocsátani.

1. A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés egyes jogszabályi alapjai

Az Európai Gazdasági Közösség 1989-ben a hatósági élelmiszerellenőrzésről irányelvet adott ki (89/397/EWG), amelyben a tagországi számára éves jelentési kötelezettséget ír elő. A földművelésügyi miniszter, a népjóléti miniszter, valamint az ipari és kereskedelmi miniszter 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelete az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról a 39. §. (3) és (4) bekezdésében ezen előírást átvette :

„(3) Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok a törvény céljaival összhangban évenként jelentést készítenek. A jelentéseknek tartalmazniuk kell:

- az elvégzett ellenőrzések számát és gyakoriságát,
- az ellenőrzések általános tapasztalatait, a jelentős hiányosságokat és a megszüntetésükre tett intézkedéseket,
- a vizsgálatra került minták számát, a hibák elemzését és a megállapított hiányosságok alapján tett, illetve kezdeményezett hatósági intézkedéseket.

(4) Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok az általuk végzett ellenőrzések tapasztalatairól rendszeresen tájékoztatják egymást, az éves jelentéseket egymásnak megküldik. Az élelmiszer ellenőrzés során feltárt, az élelmiszer fogyasztók széles körét érintő tapasztalataikról a fogyasztókat a hírközlő szerveken keresztül esetenként tájékoztatják.”

Az ágazat szakmai felügyelete alatt működő Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások és az Országos Borminősítő Intézet megállapításainak összegezésével ismertetjük az 1996-ban megvizsgált élelmiszerek minőségének alakulását.

A jelentésben a jogszabályi kötelezettségnek megfelelően, a végzett ellenőrzések számát, jellegét, a megállapított hibák számát és típusát összesítették. Az élelmiszerek minőségét a kifogásolások arányával, valamint a hibaokok tételes felsorolásával és megoszlásával jellemezték.

Az értékelés alapját természetesen az 1996. évben hatályos előírások képezték. A gyakorlati alkalmazás szempontjából figyelembe kell venni, hogy **az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény** és a végrehajtásáról szóló **1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelet** a megújuló szabályozásnak úgymond az alap jogszabálya, de nem maga a teljes körű szabályozás. A további rendeletek jelenleg készülnek, melyek közül a következők emelendők ki:

- az élelmiszer ellenőrzésének rendjéről,
- a vizsgálati díjakról és a minőségvédelmi bírságról,
- az élelmiszerek megsemmisítéséről,
- a forgalmazás rendjéről,
- a higiéniai feltételekről,
- a gyümölcs-zöldség ellenőrzésről,
- a földrajzi jelzések és az eredet-megjelölések védelméről.

Az élelmiszer-forgalmazás rendjéről szóló 1/1997. (I.17.) IKIM rendelet és a dohánytermékek előállításáról, forgalmazásáról és ellenőrzéséről szóló 36/1996. (XII. 11.) FM rendelet már meg is jelent.

A részletes szakmai szabályozást a Magyar Élelmiszerkönyv a tervezett rendszerességgel jelenteti meg.

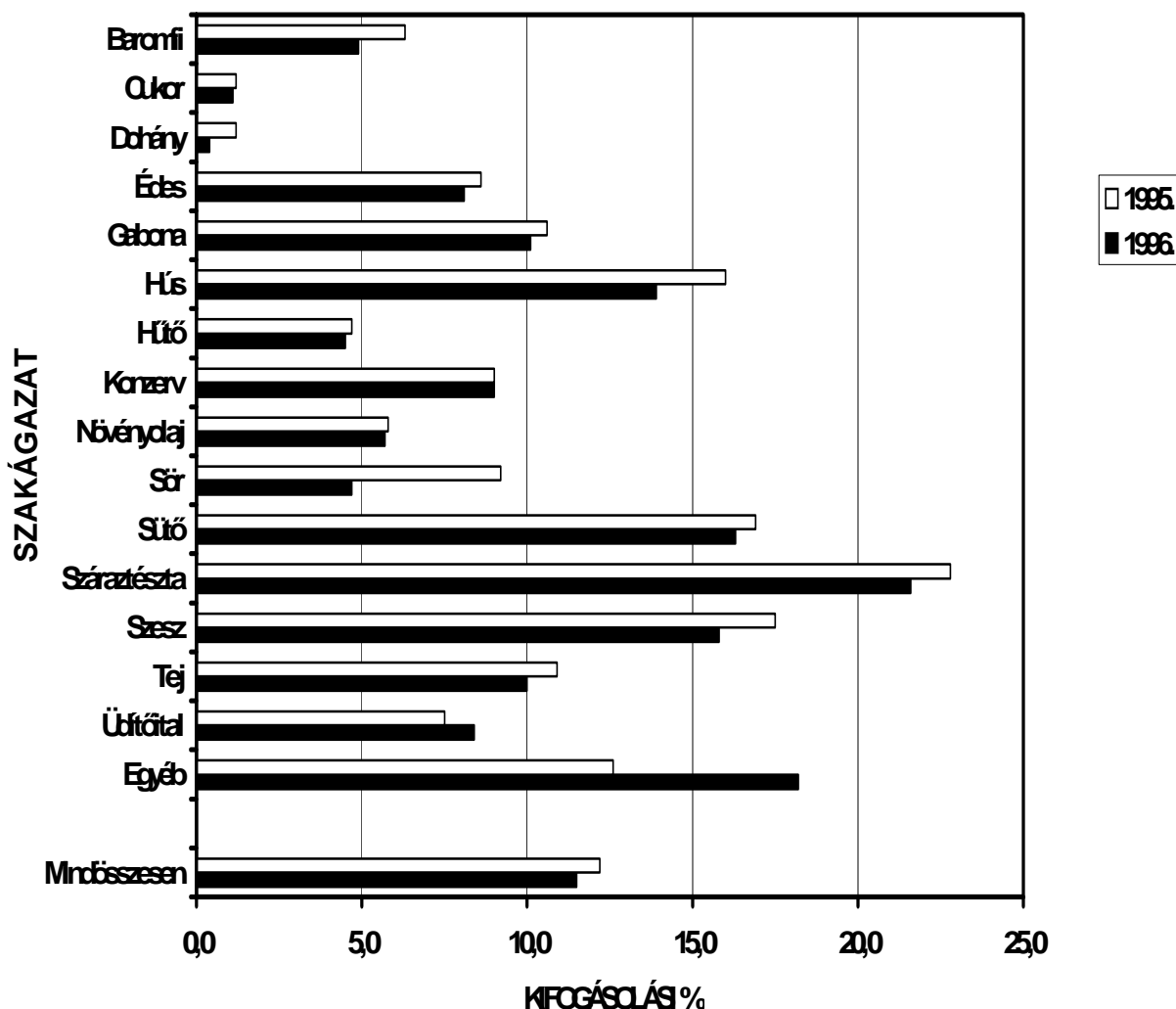
A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló **40/1995. (XI.16.) FM rendelet** és az azt módosító 30/1996.(XI.5.) FM rendelet 91 előírás alkalmazásáról rendelkezett, azonban a munka folyamatos, készülnek a további kötetek előírásai is.

2. Az élelmiszerek 1996. évi minőség alakulása

A hatósági élelmiszerellenőrzés 1996-ban 29 324 élelmiszer- és 10 443 bor-tételt vizsgált meg, melyek 88,5 és 93,1 %-a felelt meg a követelményeknek.

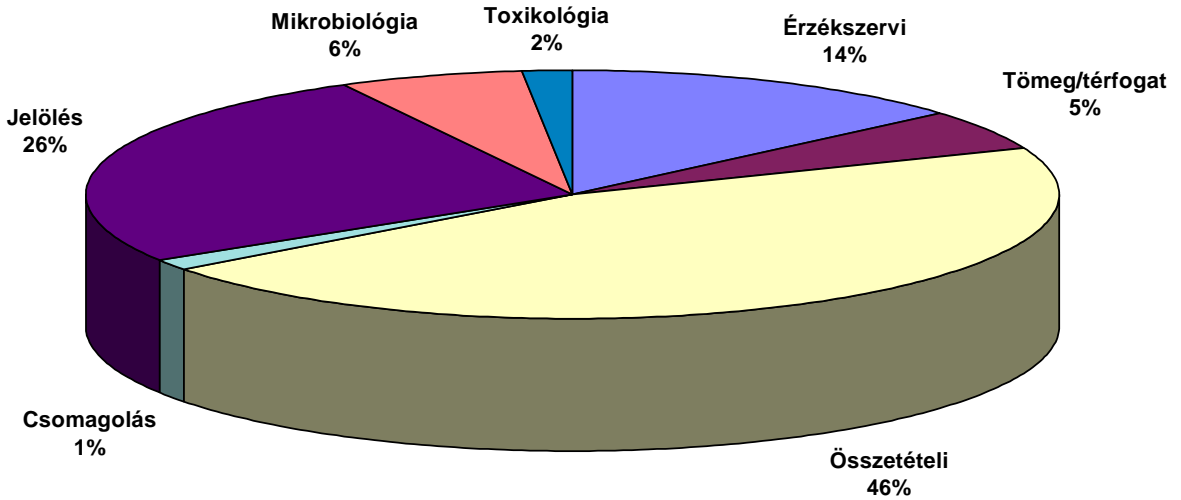
Az iparágakat elemezve az országos élelmiszeripari átlagnál több a minőséghiba a szárzéstáknál, a sütő-, a szesz- és a húsipari termékeknél. Az egyéb élelmiszerek termékcsoportjának kifogásolási aránya a második legnagyobb 18,2 %, ami 1995-ben csak 12,6 %, 1994-ben 9,3 % volt. A legkevesebb kifogásra a dohánygyártmányok, a cukor-, a gyorsfagyasztott termékek, a sörök, a baromfi-termékek és a növényolajok minősége adott okot. Kifogásolási arányuk az országos élelmiszeripari átlag fele alatt volt.

Az élelmiszerek minőség alakulása a kifogásolási % alapján szakágazatonként



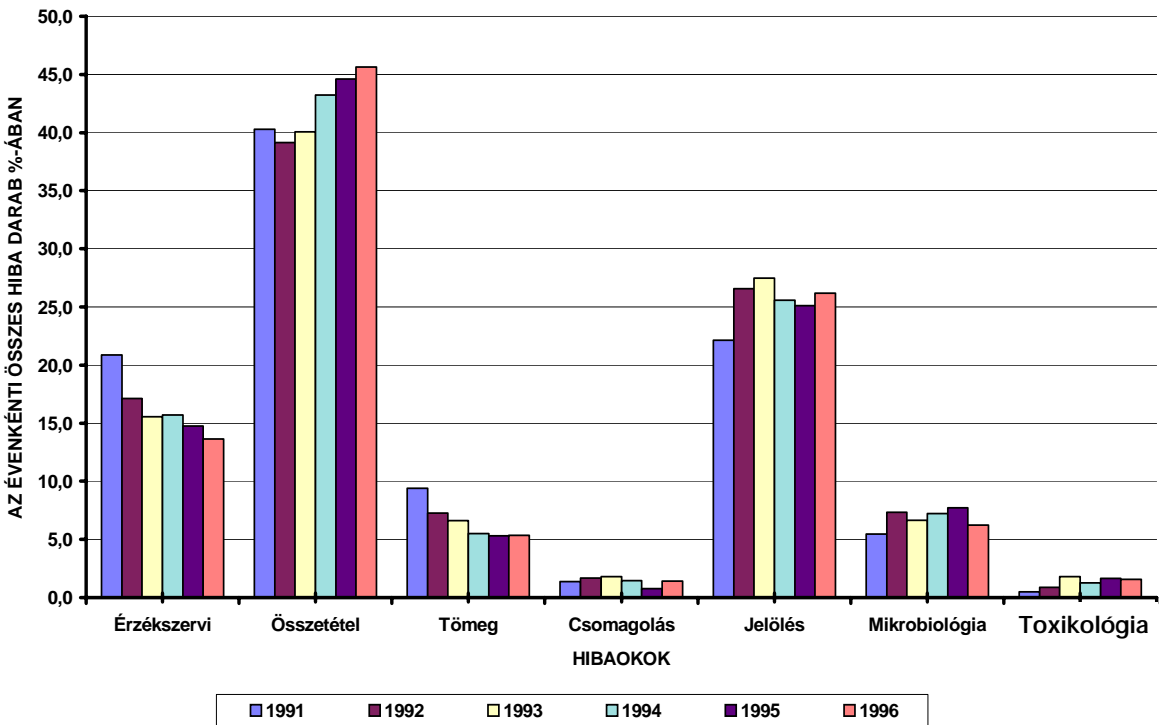
Az élelmiszerhibák aránya a következők szerint alakult:

A hibaokok %-os megoszlása (1996)



A kifogásolási okok aránya az elmúlt években változó képet mutat :

A kifogásolási okok arányának változása



Az elmúlt hat esztendőben az összetételi jellemzők részaránya az összes hibán belül kimagaslóan a legnagyobb, ráadásul enyhe növekedést is mutat. Ez azért kedvezőtlen, mert a fogyasztó számára ezek közvetlenül nem érzékelhető jellemzők, csak laboratóriumban mutathatók ki, illetve hatásuk csak hosszú távon érezhető. Az előállítók nagyobb része a fogyasztó számára is érzékelhető durva érzékszervi

hibák egy részét sikeresen kiküszöbölte. A 90-es évek elejétől csökkenésük figyelhető meg.

Ugyancsak csökkent a tömeg- és térfogathiány, amelyeket a fogyasztó könnyen tudja ellenőrizni. Továbbra is nagy a jelölési hibák részaránya. A jelölési hibák azért okoznak problémát, mert a tájékoztatás eltitkolása vagy a megtévesztő tájékoztatás (élettani hatásra, tömegre, eltarthatóságra, gyártási időpontra, összetételre, felhasználhatóságra, alkalmazott technológiára, felhasznált anyagokra, tárolási körülményekre, a termék nevére, előállítójára vonatkozóan) fogyasztói érdeket sért, néha egészséget veszélyeztet. A mikrobiológiai és toxikológiai hibák részaránya statisztikailag továbbra sem jelentős, azonban lehetséges hatásuk miatt ez az arány sem elhanyagolható.

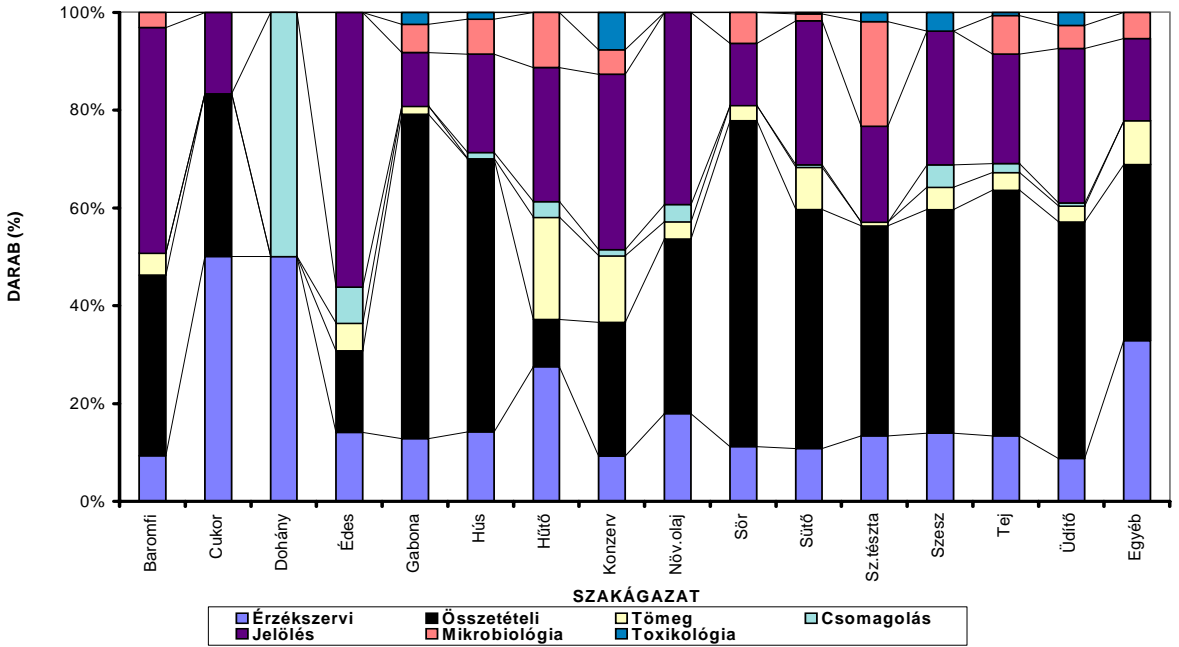
A hibaokok gyakran nem egyedül fordulnak elő. A jelölési hibák esetenként összetételi hibákat is takarnak, ami a fogyasztó megkárosításán túl, az elkövetőt jelentős gazdasági előnyhöz juttatva, a piaci verseny tisztaságát is sérti. Az érzékszervi hibákat gyakran a mikrobiológiai hibák feltárása teszi egyértelművé. Az összetételi hibák esetenként toxikológiai veszélyekkel kerülhetnek összefüggésbe.

Mindez felhívja a figyelmet a minőség teljes körű kezelésére, összhangban a minőség ISO 8402 sz. szabvány szerinti fogalom meghatározásával. Különösen igaz ez, ha egy minőségi igény kielégítéséhez vagy minőségi probléma megszüntetéséhez alkalmazott kezelés szabályozott keretek közötti alkalmazására gondolunk. Ugyanis a szabályozott határok nélkül az adott kezelés a kitűzött célt elérheti, de a minőség más területén negatív hatással jelentkezhethet. Pl. a kenyerek esetében a komplex hatású adalékanyagok túlzott alkalmazásának következtében a jellegzetesnél nagyobb térfogat és velejárójaként a nagyon laza, széteső, morzsálódó bélszerkezet alakul ki. Húsok esetében is előfordulhat a mikrobiológiai hibák megszüntetése az eljárási lehetőség szabályozott határain túli alkalmazásával, aminek eredménye a nem megfelelő érzékszervi (vagy más) tulajdonságokban jelentkezhethet. Előfordult már, hogy a technológiai fegyelem hiányosságából az egyébként engedélyezett adalékanyag téves - egy nagyságrenddel nagyobb - bemérésére került sor, ami önmagában összetételi kérdés, de ez esetben toxikológiai vonatkozása is felmerül.

Mindezek ismeretében a hibaokok csoportosítása csupán a feldolgozást megkönnyítő mesterséges kategorizálás, azonban a feldolgozás jelenlegi - több mint egy évtizedes - rendszerében segít felismerni a termékcsoportokban fellelhető jellemző hibaokokat.

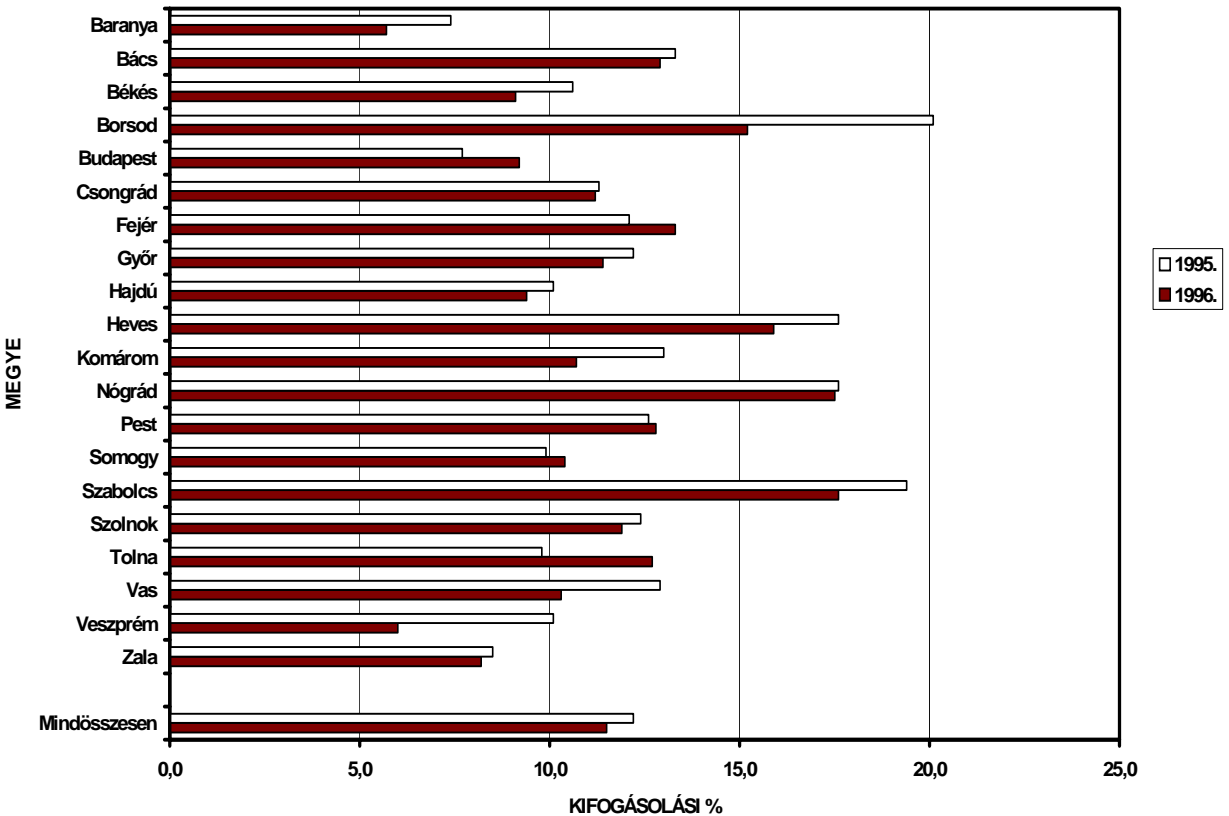
Az egyes iparágakon belül a feltárt minőséghibák részaránya a következők szerint alakult:

Az egyes szakágazaton belül feltárt minőséghibák részaránya 1996-ban



A megyénkénti elemzés alapján a legtöbb minőséghibát Szabolcs-Szatmár-Bereg, Nógrád, Heves és Borsod-Abaúj-Zemplén megyében tárták fel.

A minőség alakulása megyénként a kifogásolási %-alapon



A Foodapest '96 keretében két élelmiszer termékverseny került meghirdetésre. A díjak elnyerésének feltétel-rendszerében - a Sikerdíjnál a Magyarországon 1993-1995 közötti időszakban forgalmazott volumen-növekedés és piaci részarány növekedés aránya és a termék ismertsége - az Újdonságdíjnál az 1994-1996 években forgalomba hozott termékekben megvalósított újdonság mértéke, táplálkozásélettani és érzékszervi tulajdonságai, valamint a termék imázs jelentette a legfontosabb értékmérő tényezőket.

Baromfi termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1213 baromfi termék tétel 95,1 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak. Az elmúlt évhez képest jelentősen csökkent az érzékszervi hibás termékek száma.

A minőségi kifogások 46,2 %-a jelölési hibákból, 36,9 %-a összetételi, 9,2 %-a érzékszervi és 4,6 %-a tömeghiányból, míg 3,1 %-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott.

A baromfi termékek közül ebben az évben a baromfi felvágottfélék minősége volt a legrosszabb (11,3 kif. %), amelynek regisztrált okai között kizárólag összetételi hiányosságok szerepelnek.

Az egyéb baromfi termékek jelentős százalékban voltak elsősorban összetételi és jelölési hiányosságok miatt hibásak.

1. táblázat: Baromfi termékek

	Összes db	Kifogásolt		Hibák								Szankciók				
		db	%	Íz Szag	Egyéb érz.	Összetétel	Tömeg	Csomag.	Jelölés	Mikrobiol.	Toxikol.	Figyel-m.	Szabály-sér.	H.B.	Id.leáll.	Végl.leáll.
Vágott egész baromfi	130	7	5,4	0	0	0	0	0	5	2	0	4	3	0	0	0
- Friss előhűtött csirke	83	5	6,0	0	0	0	0	0	4	1	0	3	2	0	0	0
- Fagyasztott csirke	20	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Darabolt baromfi	614	20	3,3	0	6	0	0	0	15	0	0	9	11	0	0	0
- Fődarabolási termék	235	8	3,4	0	2	0	0	0	7	0	0	2	6	0	0	0
- Csirkeaprólék	221	4	1,8	0	2	0	0	0	2	0	0	3	1	0	0	0
Baromfi húskészítmény	311	21	6,8	0	0	14	3	0	5	0	0	7	14	0	0	0
- Felvágottfélék	62	7	11,3	0	0	7	0	0	0	0	0	2	5	0	0	0
- Vörösárú	64	5	7,8	0	0	4	0	0	1	0	0	3	2	0	0	0
Tojás	37	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	121	11	9,1	0	0	10	0	0	5	0	0	9	2	0	2	0
Mindösszesen	1213	59	4,9	0	6	24	3	0	30	2	0	29	30	0	2	0

Borok

Az Országos Borminősítő Intézet által vizsgált 10 443 tétel bor, fűszerezett bor, pezsgő, borpárlat és sűrítmény (7 377 belföldi, 2 564 export, 502 import) 93,1 %-a felelt meg az előírásoknak.

A hibaokok megoszlása a következők szerint alakult: mikrobiológiai 35 %, érzékszervi 34,6 %, összetételi 19,1 % és jelölési hiba 11,2 %. Arányait tekintve a legtöbb minőségi hiba - az előző évihez hasonlóan - a különleges minőségű boroknál (23,1 %) fordult elő. A többi termékcsoportban a minőségi hibák gyakorisága lényegesen kisebb.

2. táblázat: Borok

	Összes db	Kifogásolt		H i b a o k o k					Szankciók	
		db	%	Érzék- szervi	Össze- tétel	Tömeg	Jel.	Mikr.	Figy.	Szab.
Asztali bor	1880	179	9,5	76	22	-	20	61		
Tájbor	3134	174	5,6	42	31	-	9	92		
Minőségi bor	4319	221	5,1	89	42	-	18	72		
Különleges min.bor	316	73	23,1	21	19	-	17	16		
Fűszerezett bor	71	6	8,6	2	3	-	1	-		
Pezsgő	424	42	9,9	12	7	-	13	10		
Borpárlat	273	27	9,9	8	14	-	3	2		
Sűrítmény	26	-	-	-	-	-	-	-		
Mindösszesen	10443	722	6,9	250	138	-	81	253	57	374

Cukrok és cukortermékek

A hatóság az éves ellenőrzés során 439 tétel cukor terméket vizsgált meg, amelynek 98,9 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi minőségi szinttel azonos mértékű és a második legjobb a szakágazatok közül.

3. táblázat: Cukrok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab.	H.B.	Id. leáll	Végl. eáll
Kristálycukor	282	1	0,4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0
Darabos finomítvány	70	1	1,4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Porcukorfélék	79	3	3,8	0	3	1	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0
Egyéb	8	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mindösszesen	439	5	1,1	0	3	2	0	0	1	0	0	2	3	0	0	0

Az igen kis számú minőségi kifogás százalékos megoszlásának értékelése félrevezető lenne.

Dohánygyártmányok

A vizsgált 265 tétel dohánytermék 99,6 %-a felelt meg a szabványoknak és a gyártmánylapoknak.

Az élelmiszeripari ágazaton belül a dohánygyártmány az egyik legkisebb mértékben kifogásolt termékkör.

4. táblázat: Dohánygyártmányok

	Összes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók				
		db	%	Íz Szag	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
A típusú cigaretta	65	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
B típusú cigaretta	126	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Sopianae	31	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C típusú cigaretta	35	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
D típusú cigaretta	32	1	3,1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0
Egyéb	7	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mindösszesen	265	1	0,4	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0

Édességek

A vizsgált 2005 édesség tétel 91,9 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 56,1 %-a jelölési, 16,7 %-a összetételi, 14,0 %-a érzékszervi, 7,5 %-a csomagolási hibából és 5,7 %-a tömeghiányból adódott.

A nagy tételszámban vizsgált termékcsoportok közül a kifogásolás száma nagy volt a cukorkaféléknél, különösen a töltött kemény cukorkáknál és az egyéb termékek kategóriában. A lisztesárúknál a teasütemények voltak az inkább kifogásolt termékek.

Kisebb tételszám mellett kifogástalanok voltak a nugátfélék, a kávépótszerek és a kakaópor.

5. táblázat: Édességek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll.	Vég leáll
Csokoládé	445	19	4,3	1	2	1	4	3	13	0	0	13	6	0	0	0
- Éticsokoládé	29	1	3,4	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0
- Tejcsokoládé	44	1	2,3	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0
- Üreges csok. figura	184	6	3,3	0	1	0	2	0	3	0	0	5	1	0	0	0
- Desszert	89	5	5,6	0	1	1	0	1	4	0	0	3	2	0	0	0
Kakaópor	36	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukorkafélék	410	34	8,3	3	2	5	4	2	27	0	0	17	15	2	6	0
- Töltött keménycukorkák	21	2	9,5	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0
- Mártott szaloncukor	177	10	5,6	3	2	0	3	0	8	0	0	2	8	0	3	0
Lisztesáru	513	29	5,7	5	2	10	1	7	17	0	0	17	10	2	0	1
- Keksz	61	1	1,6	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Teasütemény	69	5	7,2	0	0	3	0	0	2	0	0	2	3	0	0	0
Nugátfélék	18	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pörkölt kávé és kávékeverék	213	6	2,8	2	3	2	1	1	5	0	0	3	3	0	3	0
Kávépótszerek	7	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	363	75	20,7	6	6	20	3	4	66	0	0	14	60	1	2	0
Mindösszesen	2005	163	8,1	17	15	38	13	17	128	0	0	64	94	5	11	1

Gabona termékek

A vizsgált 2053 tétel gabona termék 89,4 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami szinte azonos az előző évvel.

A minőségi kifogások 66,4 %-a összetételi, 12,7 %-a érzékszervi, 11,1 %-a jelölési, 5,7 %-a mikrobiológiai hiba és 1,6 %-a tömeghiány, míg csomagolási hiba nem volt.

6. táblázat: Gabona termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll.	Vég leáll
Búzalisztek	1620	184	11,4	1	38	158	5	0	17	17	0	113	63	3	15	1
Rozslisztek	50	6	12,0	0	0	2	0	0	2	2	0	1	2	0	0	0
Hántolt termékek	231	7	3,0	0	2	1	1	0	5	0	0	3	0	0	0	0
Egyéb termék	137	20	14,6	0	0	9	1	0	8	2	0	15	7	1	3	0
Mindösszesen	2050	217	10,6	1	40	170	7	0	32	21	0	132	72	4	18	1

A gabona termékek közül a legtöbb kifogás a búzaliszt termékcsoporthoz tartozó lisztek esetében lépett fel. A nagy hamutartalom igen nagy számban okozott kifogást, ezzel összefüggésben gyakori volt a jellegmintától eltérő sötétebb szín, az egyéb jelölési, mikrobiológiai és toxikológiai jellegű hibákkal együtt. A rozslisztek és a hántolt termékek sokkal jobb minőségben készültek.

Gyorsfagyasztott élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózatban 1144 tétel gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak meg, amelynek 95,5 %-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ezzel - az iparágak között harmadik legjobb eredménnyel - gyakorlatilag évek óta kedvező minőségben kerülnek forgalomba a termékek.

A minőségi kifogások 27,4 - 27,4 %-a jelölési és érzékszervi hibákból, 21,0 %-a tömeghiányból, 11,3 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 9,7 %-a összetételi hiányosságból és 3,2 %-a csomagolási hibából adódott.

A vizsgált termékek döntő többsége 5 % kifogásolási arány alatti, egyedül a gasztrófol készítményeknél állapítottak meg az ellenőrző hatósági szakemberek 15,5 %-os kifogásolási arányt.

7. táblázat: Gyorsfagyasztott élelmiszerek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Végl. leáll
Gyf. gyümölcs és gy.krémek.	116	5	4,3	0	2	1	0	1	1	0	0	5	0	0	0	0
Gyf. zöldségfélék	439	18	4,1	0	8	0	0	1	6	4	0	13	5	0	2	0
Gyf. félkész ételek	198	8	4,0	0	0	1	7	0	4	0	0	5	3	0	0	0
Gyf. tésztafélék	155	6	3,9	1	3	1	2	0	0	2	0	5	1	0	0	0
Gyf. készételek	71	2	2,8	0	0	1	1	0	0	1	0	0	2	0	0	0
Gyf. egyéb termékek	94	2	2,1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0
Gasztrófol	71	11	15,5	1	2	2	3	0	4	0	0	8	3	0	0	0
Mindösszesen	1144	52	4,5	2	15	6	13	2	17	7	0	36	16	0	2	0

Hús- és húskészítmények

A vizsgált 4227 hús és húskészítmény tétel 86,1 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évihez viszonyítva javulást jelent.

A minőségi kifogások 55,8 %-a összetételi, 20,1 %-a jelölési, 14,1 %-a érzékszervi, 7,1 %-a mikrobiológiai, 1,4 - 1,4 %-a pedig toxikológiai, illetve tömeg- és csomagolási hibából adódott.

A szakágazaton belül minden ötödik tételt kifogásolni kellett a *szalonnás húskészítmények, a formában főtt pácolt húskészítmények, a hőkezelt szárított húskészítmények*, valamint az *egyéb húsipari termékek* közül.

Nem találtak kifogásolt tételt a *húskonzervek* között. Igen kis kifogásolási arányt állapítottak meg a *szalámifélék* és a *szalonnafélék* esetében.

8. táblázat: Hús és húskészítmények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k									S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég- leáll	
Vörösárufélék	595	75	12,6	3	9	55	0	0	13	6	1	42	27	6	1	0	
- Párizsi	285	40	14,0	2	4	27	0	0	8	6	0	23	14	3	0	0	
- Virsli	181	23	12,7	0	3	18	0	0	3	0	0	11	9	3	0	0	
Felvágottak	669	92	13,8	3	8	71	0	0	17	6	0	46	40	5	0	0	
- Olasz felvágott	170	29	17,1	1	4	22	0	0	4	2	0	15	12	1	0	0	
- Zala felvágott	125	13	10,4	0	1	11	0	0	3	0	0	5	7	1	0	0	
Hurka és kenősaárak	445	87	19,6	6	8	66	0	0	11	20	0	51	32	5	0	0	
Szalonnás húskészítmények	50	10	20,0	0	1	7	0	0	5	2	0	8	2	0	0	0	
Formában főtt pácolt hús.	139	31	22,3	0	1	22	0	4	9	2	0	17	12	2	0	0	
Szalonnafélék	405	16	4,0	3	4	6	0	1	4	2	0	8	7	1	0	0	
Füstölt húsok	405	40	9,9	4	4	30	0	1	4	1	4	27	10	3	0	0	
Kolbászfélék	459	77	16,8	1	7	58	0	0	11	5	1	41	34	2	1	0	
Hőkezelt szárított hús,	107	25	23,4	1	2	20	0	0	4	3	0	11	13	1	0	0	
Gyors érlelésű kolbászfél.	88	14	15,9	2	3	10	0	0	2	0	0	11	3	0	0	0	
Füstölt szárazkolbász	219	36	16,4	4	3	28	0	0	15	1	0	14	19	3	3	0	
Szalámifélék	68	1	1,5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	
Étkezési sertészsír	218	27	12,4	4	3	13	1	0	10	0	4	17	7	3	2	0	
Húskonzervek	43	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Előre csomagolt húskész.	50	4	8,0	0	1	2	0	0	1	0	0	2	2	0	1	0	
Egyéb termékek	267	54	20,2	7	9	11	0	3	37	3	0	25	29	0	1	0	
- Tőkehus	51	3	5,9	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	
Mindösszesen	4227	589	13,9	38	63	399	1	9	144	51	10	320	238	31	10	0	

Kenyér és péksütemények

A vizsgált 5128 kenyér és péksütemény tétel 83,7 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 48,8 %-a összetételi, 29,4 %-a jelölési, 10,7 %-a érzékszervi hibából, 8,7 %-a tömeghiányból, 1,4 %-a mikrobiológiai, 0,6 %-a csomagolási és 0,3 %-a toxikológiai hibából adódott.

Kiemelkedően nagy a zsemlemorzsa (37,2 %) hibaaránya, azonban lényegesen kisebb az elmúlt évi (43,7%) kifogásolási aránynál. Alig kifogásoltak a vizes tésztából készült termékek (4,6 %). A kenyérfélék a zsemlemorzsa után a legnagyobb mértékben hibásan előállított termékcsoport (kif. aránya 21,9 %). A kenyerekre többnyire még mindig jellemző a nagyon laza, széteső, morzsálódó béiszerkezet, a jellegzetesnél nagyobb térfogat, a sötétebb kenyérfajtáknál a világosabb béizetszin. A komplex hatású adalékanyagok felhasználása miatt keletkezett hibákat és a tésztaérés során keletkező ízanyagok hiányát (kovászolási hiányosságok, technológiai idő lerövidítése) sok esetben több konyhasó felhasználásával ellensúlyozzák. Ezeket a hibákat csak az összetétel (adalékanyag felhasználhatóságának korlátozása, megfelelő lisztfajta adagolása) és a technológiai fegyelem (kovászolás, érési és sütési paraméterek) szigorú betartásával lehet kiküszöbölni.

9. táblázat: Kenyérfélék és péksütemények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	I. leáll	V. leál
Fehér kenyér	664	128	19,3	3	11	75	18	0	51	1	0	56	45	27	2	0
Rozs és rozsos kenyér	225	49	21,8	4	2	33	1	0	15	0	0	30	17	2	1	0
Egyéb kenyér	1205	281	23,3	16	20	165	20	3	141	0	1	147	107	27	6	0
Vizes tésztából kész.	722	33	4,6	3	8	8	16	0	6	0	0	11	17	5	0	0
Tejes tésztából kész.	672	71	10,6	2	5	50	20	0	7	0	0	42	26	3	3	0
Dúsított tésztából kész.	1130	193	17,1	15	12	122	11	1	59	0	1	74	105	14	8	0
Egyéb termék	510	81	15,9	6	4	53	4	2	26	14	1	45	33	3	6	0
- Zsemlemorzsa	129	48	37,2	4	0	42	1	2	11	10	0	27	19	2	4	0
Mindösszesen	5128	836	16,3	49	62	506	90	6	305	15	3	405	350	81	26	0

Konzervek

A vizsgált 2750 konzervtétel 91 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak, amely az előző évvel azonos mértékű.

A minőségi kifogások 35,9 %-a jelölési, 27,3 %-a összetételi, 13,7 %-a tömeg/térfogat hiányból, 9,2 %-a érzékszervi hibából, 7,6 %-a toxikológiai, 5,1 %-a pedig mikrobiológiai szennyezettségből adódott.

A főbb termékcsoportok közül a legtöbb kifogás a hazai halkonzerv terméknel (61,5%) — amely az élelmiszeriparban is a legnagyobb mértékű — továbbá a fűszerpaprika terméknel (28,4%) fordult elő. Kisebb, de az országos átlagot meghaladó mértékben kifogásolták a befőtteket (15,2%).

10. táblázat: Konzervek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k									S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll	Vég leáll	
Gyümölcskonzervek	1041	92	8,8	4	4	36	12	1	37	5	3	76	13	3	16	1	
- Befőttek	99	15	15,2	2	3	4	0	0	8	1	0	6	6	3	5	1	
- Lekváfélék	126	15	11,9	0	1	5	2	0	7	0	0	14	1	0	7	0	
- Gyümölcslevek	574	32	5,6	1	0	4	6	0	16	4	3	27	5	0	4	0	
Főzelékkonzervek	182	4	2,2	0	1	0	2	0	1	0	0	2	2	0	0	0	
- Paradicsom	65	4	6,2	0	1	0	2	0	1	0	0	2	2	0	0	0	
- Zöldborsó	47	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
- Zöldbab	19	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Savanyúságok	329	31	9,4	1	3	7	6	3	18	1	1	19	11	1	8	0	
- Uborka	94	10	10,6	0	1	2	2	1	6	1	0	8	2	0	3	0	
Szárított levesek	84	5	6,0	0	0	3	0	0	1	1	0	4	1	0	0	0	
Aprított húskészítmények	111	2	1,8	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	
Ételkonzervek	96	4	4,2	0	3	0	2	0	1	0	0	1	3	0	0	0	
Gyermekételek	26	2	7,7	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	
Halkonzervek	26	16	61,5	1	1	0	15	0	8	5	0	3	12	1	0	0	
Ételízesítők	361	59	16,3	4	6	27	1	0	22	4	20	37	21	1	6	0	
- Fűszerpaprika	183	52	28,4	4	6	24	0	0	18	4	20	33	18	1	4	0	
Egyéb termék	494	33	6,7	0	0	10	4	0	24	0	0	22	9	2	4	0	
Mindösszesen	2750	248	9,0	11	18	86	43	4	113	16	24	167	73	8	34	1	

Növényolaj készítmények

A vizsgált 422 tétel növényolaj készítmény 94,3 %-a felelt meg a gyártmánylapnak és a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 39,3 %-a jelölési, 35,7 %-a összetételi, 17,9 %-a érzékszervi hiba, 3,6 %-a térfogathiány és 3,6 %-a csomagolási hiba.

11. táblázat: Növényolaj készítmények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
Étolaj	231	20	8,7	3	1	7	1	1	10	0	0	15	3	2	0	0
Margarin	152	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	39	4	10,3	1	0	3	0	1	0	0	2	0	2	0	1	0
Mindösszesen	422	24	5,7	4	1	10	1	1	11	0	0	17	5	2	1	0

A növényolaj készítmények közül a legtöbb kifogás a hidegen sajtolt étolaj termékeket érte. A kisüzemi étolaj előállítás többnyire alacsony színvonalú, kezdetleges technológiával történik, ezért a teljes körű minőségfelügyeleti ellenőrzésük fokozottan szükséges.

Sörök

A vizsgált 1073 tétel sör 95,3 %-a felelt meg a hatályos előírásoknak, amely az előző év minőségi színvonalához képest kedvezőbb (95,3%>90,8%).

A minőségi kifogások 66,7 %-a összetételi, 12,7 %-a jelölési, 11,1 %-a érzékszervi hiba, 3,2 %-a térfogat hiány és 6,3 %-a mikrobiológiai hiba volt.

12. táblázat: Sörök

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
Világos sör	857	33	3,9	1	5	28	2	0	5	2	0	28	5	0	0	0
- Kőbányai v. sör	51	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Balatoni v. sör	38	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Szalon v. sör	14	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Ászok v. sör	48	2	4,2	0	0	1	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0
- Borsodi v. sör	64	1	1,6	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Tuborg sör	1	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barna sör	56	3	5,4	0	1	3	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0
Egyéb sör	160	14	8,7	0	0	11	0	0	3	2	0	6	8	0	2	0
Mindösszesen	1073	50	4,7	1	6	42	2	0	8	4	0	36	14	0	2	0

A hazai söroket előállító nagy vállalatok - minőségellenőrző laboratóriumaikban rendszeresen ellenőrzött - egyenletesen jó minőségű sör terméket forgalmaztak. Kifogásolás elsősorban a kis sörfőző üzemek termékeit érte, amely üzemekben a minőségellenőrző tevékenység nem hatékony, minőségbiztosítás nincs. A kifogásolási okok között jelentős helyet foglalnak el a technológiai hiányosságokból eredő mikrobiológiai hibák.

Száraztészta

A vizsgált 1365 száraztészta tétel 78,4 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak, ami a korábbi évekhez hasonlóan még mindig a legnagyobb kifogásolási arányt jelenti.

A minőségi kifogások 42,9 %-a összetételi, 21,5 %-a mikrobiológiai, 15,2 %-a érzékszervi, 19,6 %-a jelölési, 1,8 %-a toxikológiai hibából adódott; előfordulásukat az egyes termékcsoportoknál a 13. táblázat tartalmazza. A minőséghibák döntő többsége a belső minőségellenőrzést egyáltalán nem vagy csak alkalmasszerűen gyakorló előállító helyeken fordult elő. Oka többnyire a (vélt) gazdasági érdek, illetve a kellő ismeret hiánya.

13. táblázat: Száraztészta termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Végl leáll
Szálasáru	366	72	19,7	0	11	42	0	0	18	21	2	41	31	0	11	0
Apróáru	889	214	24,1	2	36	128	3	0	55	59	5	92	119	3	49	0
Egyéb kész.	110	9	8,2	0	2	4	0	0	2	2	0	2	5	2	1	0
Mindösszesen	1365	295	21,6	2	49	174	3	0	75	82	7	135	155	5	61	0

Szeszes italok

A vizsgált 1096 tétel 84,2 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 45,8 %-a összetételi, 27,3 %-a jelölési, 13,9 %-a érzékszervi, 4,6 %-a térfogat-, 4,6 %-a csomagolási és 3,8 %-a toxikológiai hibából adódott.

A termékcsoportok között kiemelkedő a likőrfélék kifogásolási aránya.

14. táblázat: Szeszes italok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll.	Végl. leáll.
Pálinkafélék	615	99	16,1	4	13	68	4	9	31	0	9	44	52	3	2	0
Likőrfélék	294	62	21,1	5	10	47	8	3	33	0	0	36	25	1	2	0
Brandy	77	3	3,9	1	1	1	0	0	2	0	0	1	1	1	0	0
Ecetkészítmények	71	4	5,6	0	0	1	0	0	3	0	0	3	1	0	0	0
Sütőélesztő	6	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	33	5	15,2	1	1	2	0	0	2	0	1	2	3	0	0	0
Mindösszesen	1096	173	15,8	11	25	119	12	12	71	0	10	86	82	5	4	0

Tej és tejtermékek

A megvizsgált 3845 tétel tej termék 90,0 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. A minőségi kifogások 48,0 %-a összetételi hiányosságból 21,5 %-a jelölési, 12,7 %-a érzékszervi hibákból, 11,8 %-a mikrobiológiai szennyeződésből és 3,5 %-a tömeghiányból, míg 1,8 %-a csomagolási hibából adódott. A toxikológiai hibaok aránya 0,7 %.

15. táblázat: Tej és tejtermékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll.	Végl. leáll.
Tej	838	50	6,0	2	1	23	10	5	10	10	0	14	29	7	0	0
- Pasztörözött tej	636	41	6,4	2	1	19	8	5	9	8	0	11	25	5	0	0
Savanyú tejfélék	520	56	10,8	2	7	38	0	0	7	6	3	33	23	0	0	0
Tejszínfélék	465	82	17,6	5	10	51	4	0	10	18	0	41	37	4	0	0
- Tejföl	372	74	19,9	5	9	50	3	0	7	15	0	36	35	3	0	0
- Egyéb tejszín	68	6	8,8	0	1	0	1	0	2	3	0	3	2	1	0	0
Túrófélék	381	27	7,1	2	1	18	1	0	5	4	0	15	10	2	0	0
- Étkezési tehéntúró	226	18	8,0	2	1	14	0	0	1	3	0	10	7	1	0	0
- Túrókészítmények	131	6	4,6	0	0	3	1	0	2	1	0	2	3	1	0	0
Vajak	375	13	3,5	1	1	12	0	2	0	1	0	9	4	0	0	0
- Teavaj	125	9	7,2	0	1	9	0	1	0	0	0	6	3	0	0	0
Ömlesztett sajtok	372	30	8,1	1	4	15	0	0	7	5	0	19	8	3	0	0
Egyéb sajtfélék	531	66	12,4	7	14	37	1	1	16	6	0	41	24	1	0	0
- Natúr sajtok	395	48	12,2	7	14	27	0	0	7	3	0	25	22	1	0	0
Egyéb termékek	363	62	17,1	0	0	25	0	0	43	4	0	47	14	1	0	0
Mindösszesen	3845	386	10,0	20	38	219	16	8	98	54	3	219	149	18	0	0

A legnagyobb mértékű kifogásolási arány a tejföl termékeknél fordult elő (19,9 %), majd ezt követi az egyéb termékek 17,1 %-os kifogásolási aránya. Az előbb említetteken kívül 1996-ban a sajtok és a savanyú tejkészítmények minősége rosszabb volt az országos átlagnál.

Az 1996. év kiemelkedő kifogásolási oka a tejpor hamisítás volt. A sütő- és tejüzemi ellenőrzések során 10 tétel ismeretlen eredetű, tejpornak nevezett, de valójában savópor termékeket kellett zárolni. Mivel a „tejpor” előállítói ismeretlenek voltak, s különböző kereskedelmi láncokon keresztül kerültek értékesítésre, az eljárási szabályzatnak megfelelően ismeretlen tettes ellen tett feljelentést a megyei illetékes Állomás. Az átfogó ellenőrzés és az országos médiumokban megjelenő hír hatására a 100 % savóport tartalmazó „tejporok” eltűntek az előállítói raktárakból.

Üdítőitalok

A vizsgált 1493 üdítőital tétel 91,6 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 48,3 %-a összetételi, 31,5 %-a jelölési, 8,7 %-a érzékszervi, 4,7 %-a mikrobiológiai hibából 3,4 %-a térfogathányból, 2,7 %-a toxikológiai és 0,7 %-a csomagolási hibából adódott.

16. táblázat: Üdítőitalok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég- eáll
Szénsavas üdítőital	1143	103	9,0	10	1	66	5	0	35	2	4	49	54	0	1	0
- Szőlő	37	5	13,5	1	0	1	0	0	3	1	0	3	2	0	1	0
- Hazai gyümölcs	110	16	14,5	0	0	10	1	0	6	1	2	5	11	0	0	0
- Citrus	326	17	5,2	2	1	9	0	0	9	0	1	7	10	0	0	0
- Cola	208	11	5,3	2	0	7	2	0	3	0	0	6	5	0	0	0
- Tonik	138	15	10,9	0	0	9	1	0	8	0	0	11	4	0	0	0
- Diabetikus	37	1	2,7	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
- Egyéb üdítő	205	20	9,8	5	0	12	0	0	6	0	1	4	16	0	0	0
Csendes üdítőital	62	6	9,7	0	2	0	0	1	2	0	0	3	1	0	0	0
Szikvíz és szénsavas ivóvíz	222	18	8,1	0	0	6	0	0	10	4	0	12	5	1	1	0
Egyéb termék	68	1	1,5	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
Mindösszesen	1493	126	8,4	10	3	72	5	1	47	7	4	65	60	1	2	0

Egyéb élelmiszerek

A vizsgált 806 tétel 81,8 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évinél rosszabb.

A minőségi kifogások 36,1 %-a összetételi, 32,8 %-a érzékszervi hiányosságokból, míg 16,8 %-a jelölési hibákból, 9,0 %-a tömeghiányból és végül 5,3 %-a mikrobiológiai szennyezettségből adódott.

A legnagyobb kifogásolási arányt a mézeknél találták a hatósági szakemberek (56,6 %), míg jelentős volt a fűszerek termékcsoport minőséghiányos tételeinek a száma is (23,7 %).

17. táblázat: Egyéb élelmiszerek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	Fegy	Id. leáll	Végl leáll
Pörkölt kávé (COMPACT)	30	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tea (COMPACT)	98	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fűszer (COMPACT)	38	9	23,7	0	0	2	0	0	1	7	0	3	6	0	0	0
Egyéb termék (COMPACT)	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fűszer	98	11	11,2	0	1	6	3	0	4	1	0	6	3	2	0	0
Méz	122	69	56,6	32	33	61	10	0	11	0	0	16	53	0	4	0
Egyéb termék	417	58	13,9	6	8	19	9	0	25	5	0	23	32	3	16	0
Mindösszesen	806	147	18,2	38	42	88	22	0	41	13	0	48	94	5	20	0

Zöldség, gyümölcs

1996-ban 4 024 tételt láttak el bizonyítvánnyal az ellenőrök, ez gyakorlatilag azonos a tavalyi (4 014) mennyiséggel.

Az elvégzett vizsgálatok részletes adatait a táblázat tartalmazza, országok szerinti megoszlásban. A vizsgálat csak az EU tagországokba kiszállítandó termékekre kötelező, mégis volt igény 718 esetben (18 %) nem EU tagországokba (Svájc, Norvégia, Szlovákia, Csehország, Lengyelország, Románia, Horvátország, és Szlovénia) szállított gyümölcs-zöldség szállítmány megvizsgálására is. Kiemelkedő ebből a szempontból a szlovák export aránya Nyíregyháza, Győr és Eger körzetében.

A termékek közül a vöröshagyma (780 tétel), a paprika (703), a fokhagyma (435), a szilva (395), a burgonya (336), a fejeskáposzta (325), az alma (273), a spárga (245), a kajszi (189), a cseresznye (67), a körte (45), a csemegeszőlő (38) és a görögdinnye (34) voltak a jelentősebbek.

A 22/1993.(VII.1) FM rendelet alapján végzett zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzés 1996. évi eredményeit a következő táblázat tartalmazza:

A kiadott bizonyítványok megoszlása EU-tagországok és nem EU-országok csoportosítása szerint

Export reláció Megye	Eu tagországok	Szlovákia	Csehország	Horvátország	Lengyelország	Románia	Szlovénia	Norvégia	Svájc	Nem EU összesen	Összes bizonyítvány	EU az összesből %
Győr-Sopron	21	131								131	152	14
Fejér	5	5								5	10	50
Somogy	63	26								26	89	71
Zala	83										83	100
Bács-Kiskun	1077	3						8	1	12	1089	99
Csongrád	1401	4	2			20	2		5	33	1434	98
Békés	70	2								2	72	97
Szabolcs Szatmár	147	368	1		1			3	3	376	523	28
Heves	178	95	3	1					1	100	278	64
Budapest Főváros	265	29								29	294	90
Mindösszesen:	3310	663	6	1	1	20	2	11	10	714	4024	
%	82									18	100	

3. A hatósági minőségellenőrző tevékenység összefoglaló jellemzői

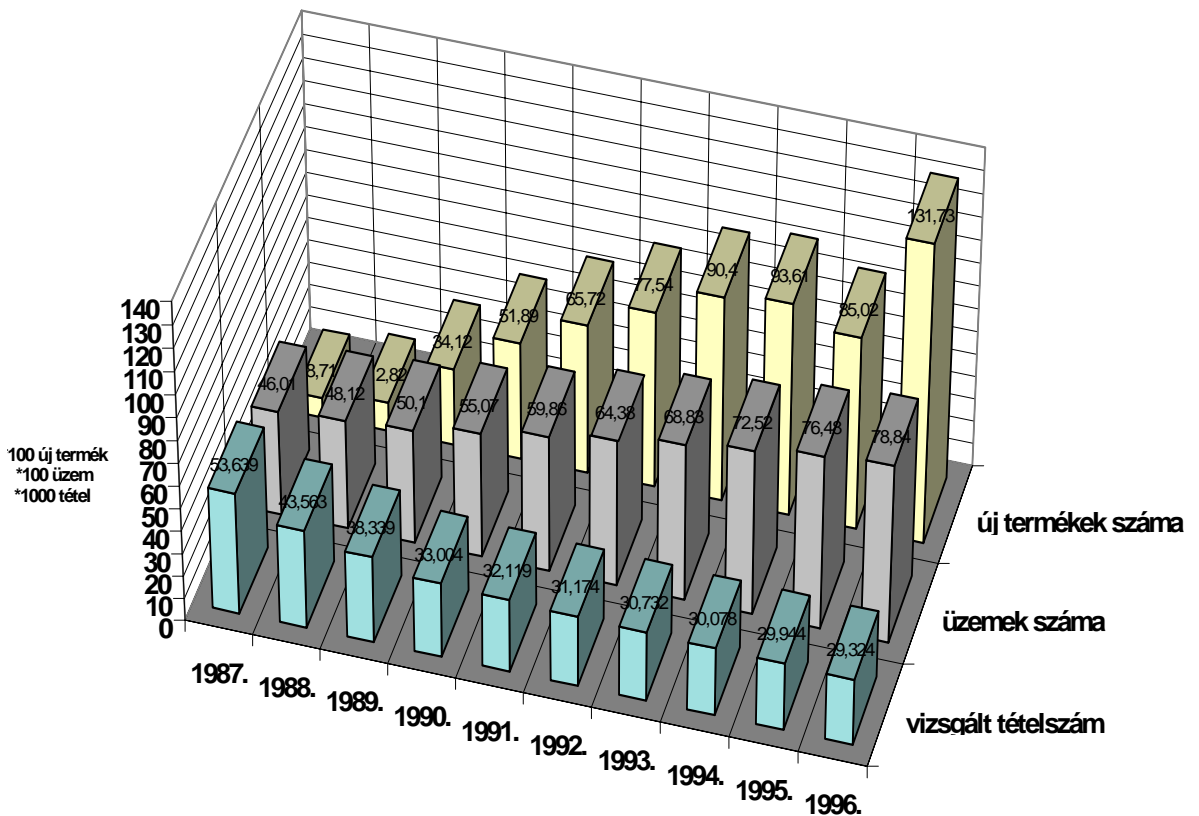
A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés által vizsgált tételek és a kifogásolási arány alakulását (a bor nélkül) a következő táblázat mutatja.

A hatósági tételszám alakulása

Év	Vizsgált tételszám (darab)	Kifogásolt tétel (%)
1987.	53639	7,7
1988.	43563	7,4
1989.	38339	10,0
1990.	33044	9,9
1991.	32119	10,1
1992.	31174	13,1
1993.	30732	11,9
1994.	30078	11,7
1995.	29944	12,2
1996.	29324	11,5

A pénzügyi lehetőségek és a létszámcsökkentések következtében a - tervezhető - vizsgálati tételszám folyamatosan csökkent és jelenleg a 10 évvel ezelőttinek 54,6 %-a. A - nem tervezhető - új termékek engedélyezése, illetve gyártmánylap jóváhagyás száma 13173 db, az előző évi 8502 db-nál lényegesen magasabb volt. Magyarországon a regisztrált élelmiszer-előállítók száma tovább növekedett, jelenleg 7884 (a borászati üzemek nélkül).

A hatósági élelmiszer-ellenőrzés főbb adatainak alakulása az elmúlt 10 évben

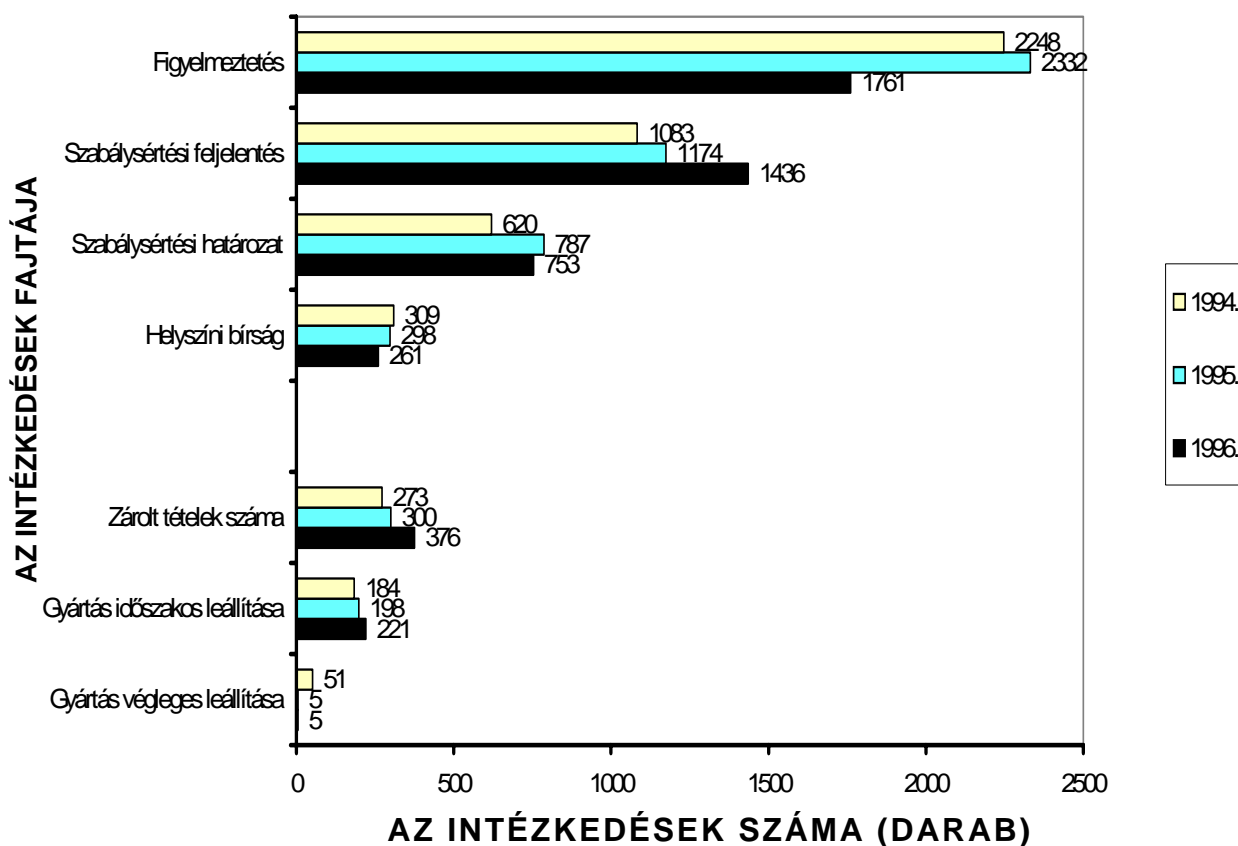


Az élelmiszer-ellenőrző állomások az üzemekben 1996-ban 2689 minőségfelügyeleti ellenőrzést tartottak. Az üzemengedélyezések száma 989 volt. A vizsgált tételszám további csökkentése szakmailag nem elfogadható; a nem tervezhető feladatok növekvő volumenét tekintve pedig az inspekció megerősítése indokolt. A hatósági élelmiszer-minőségellenőrző tevékenység összefoglaló adatait a következő táblázat tartalmazza.

Minőségellenőrző tevékenység összefoglaló adatai 1996-ban

Megye	Hatósági tételszám		Új termék és Gy. lap jóváhagy. db	Egyéb minta db	Belf. minta összesen db	Üzemek száma db	Összes Ellenőrz. db	Minőség-ellenőrz. db	Üzemen-gedélyezés db
	db	kif.%							
Baranya	1078	5,7	402	29	431	307	219	115	52
Bács-Kiskun	2206	12,9	559	409	968	649	648	244	96
Békés	1156	9,1	350	619	969	355	384	105	29
Borsod-Abaúj-Zemplén	1735	15,1	1073	368	1441	600	338	116	43
Csongrád	1630	11,2	757	470	1227	338	540	136	35
Fejér	1500	13,3	698	43	741	323	171	143	44
Győr-Moson-Sopron	1524	11,4	368	573	941	329	281	87	36
Hajdú-Bihar	2160	9,4	980	86	1066	400	485	137	36
Heves	1156	15,9	653	60	713	356	304	120	57
Komárom-Esztergom	763	10,7	345	399	744	204	124	42	0
Nógrád	716	17,5	708	10	718	205	204	78	49
Pest	1930	12,8	1084	82	1166	1023	819	164	92
Somogy	1304	10,4	509	240	749	429	436	131	43
Szabolcs-Szatm.-Bereg	1280	17,6	520	92	612	459	377	263	76
Szolnok-Jász-Nagykun	1444	11,9	634	214	848	396	395	130	27
Tolna	1201	12,7	239	76	315	363	367	24	0
Vas	1154	10,3	268	142	410	132	174	62	21
Veszprém	1017	6,0	1161	447	1608	233	307	45	49
Zala	1226	8,2	248	271	519	191	206	17	16
Főváros	3044	9,2	1617	343	1960	547	636	530	188
Összesen	29324	11,5	13173	4973	18146	7884	7415	2689	989
Orsz. Bormin. Int.	10443	6,9							
Mindösszesen	39767	10,3	13173	4973	18146	7884	7415	2689	989

A feltárt élelmiszer-minőséghibák alapján hozott hatósági intézkedéseket a következő ábra mutatja. Az elmúlt három évben a zárt tételek száma és a gyártás időszakos leállítása folyamatos növekedést mutatott, míg a helyszíni bírságok száma csökkent. A hatósági intézkedések a hatékonyabb eszközök alkalmazásának irányába mozdultak el. Meg kell azonban jegyezni, hogy a minőségvédelmi bírság kiszabását szabályozó - közeljövőben megjelenő - jogszabály ezen intézkedések lehetőségeit bővíteni és minden bizonnyal arányaiban is változtatni fogja. A korábban jelentős számú figyelmeztetések száma 25 %-al csökkent az 1995-ös évhez képest, ami jelentős csökkenés ugyan, de száma még mindig magas, ha figyelembe vesszük, hogy az új élelmiszerszabályozás ilyen szankciót közvetlenül nem nevesít. Természetesen e kategória nem szüntethető meg teljesen, de a jövőben nem a hatósági ellenőrzés során tapasztalt minőségi kifogáshoz kapcsolódó szankcióként, hanem az esetleges hibalehetőség megelőző jelzéseként szolgálhat. A hatósági intézkedések számának alakulását az utolsó ábra és táblázat foglalja össze.



Hatósági intézkedések számának alakulása 1996-ban

Megye	Figyelmeztetés	Szabálysértési		helyszíni bírság		Összes szankció	Gyártási leállítás		Zárolt tétel		Megsemmisítésre utalt tétel		Átdolgozásra utalt tétel	
		feljelentés	határozat	darab	ezer Ft		darab	időszakos	végleges	darab	ezer Ft	darab	ezer Ft	darab
Baranya	1	66	53	0	0,0	67	0	0	0	0,0	3	158,0	0	0,0
Bács-Kiskun	198	81	55	10	20,0	289	17	0	20	2702,0	16	1056	4	1646,0
Békés	61	44	40	0	0,0	105	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Borsod-A-Z	122	104	76	37	69,5	263	22	0	22	1544,6	9	73,90	13	1470,7
Csongrád	98	61	36	24	49,0	183	38	1	29	2619,5	7	85,50	22	2534,0
Fejér	137	62	17	0	0,0	199	39	0	45	2605,0	25	169,60	20	2435,0
Győr-Sopron	90	83	54	0	0,0	173	25	0	22	809,0	22	809,0	0	0,0
Hajdú-Bihar	47	156	64	7	10,0	209	6	3	42	3227,0	11	1136,0	20	1030
Heves	138	45	16	1	2,0	184	3	0	3	15,0	3	15,0	0	0,0
Komárom-Esz.	71	11	3	0	0,0	82	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Nógrád	99	26	8	0	0,0	125	5	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Pest	212	36	23	83	143,0	331	0	0	2	549,0	2	549,0	0	0,0
Somogy	2	62	57	71	18,8	135	6	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Szabolcs-Sz	148	73	6	7	12,0	228	22	1	61	1961,0	21	206,0	15	1466,0
Szolnok-J-Nk.	49	102	18	21	33,5	172	32	0	11	146,4	1	5,0	3	32,0
Tolna	2	151	107	0	0,0	153	0	0	7	164,0	5	22,0	2	142,0
Vas	63	56	24	0	0,0	119	1	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Veszprém	5	56	25	0	0,0	61	3	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Zala	94	6	7	0	0,0	100	2	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Főváros	124	156	64	0	0,0	280	0	0	112	2973,0	1	115,0	111	2858,0
Összesen	1761	1436	753	261	0,0	3458	221	5	376	19315,5	126	4400,0	210	13613,0
Orsz. Borm.Int.	1033	374							7913 hl	71798,0	6633 hl	39798,0	1280 hl	32000,0
Mindösszesen	2794	1810								91113,5		44198,0		45613,7

Összefoglaló megállapítások

- Az élelmiszerek kifogásolási aránya (11,5 %) az előző évihez viszonyítva (12,2 %) alig változott.
- A legtöbb minőségi probléma a száraztészta- (21,6 %), a sütő- (16,3 %), a szesz- (15,8 %) és a húsiparban (13,9 %) fordult elő. Jelentősen nőtt az egyéb élelmiszerek termékcsoportjának kifogásolási aránya (18,2 %), ami a méz fokozott ellenőrzéséből adódott.
- A feltárt hibák között továbbra is a fogyasztó számára közvetlenül ellenőrizhetetlen összetételi hibák fordultak elő a legnagyobb számban, többnyire csak kis mértékben eltérve a deklarált értéktől a túrést figyelembe véve.
- Néhány esetben jelentős sajtó-visszhangot kapott ügyek is előfordultak, mint pl.
 - a mézhamisítás,
 - a tejtermékek minőségi hibái és
 - a borhamisítás.

Az OBI által megsemmisítésre utalt tételek értéke 39,8 millió Ft volt.

- Minőséghibák miatt 221 esetben kellett a gyártást ideiglenesen, 5 esetben végleg megtiltani. Minőséghibás élelmiszerek forgalombahozataláért az állomások 1436 szabálysértési eljárást kezdeményeztek, 261 helyszíni bírságot szabtak ki és 1761 esetben figyelmeztették az előállítókat. A hatósági intézkedések a hatékonyabb eszközök alkalmazásának irányába mozdultak el.
- Az ellenőrzendő üzemek száma továbbra is nő, s ezáltal az ellenőrök csak mintegy három évente jutnak el minden üzembe egyszer! Ezzel szemben a vizsgálatok száma és az ellenőrök létszáma - kis mértékben, de tovább - csökkent. A vizsgált tételszám a 10 évvel ezelőttinek csak 54,6 %-a. Ezen alacsony vizsgálati tételszám miatt az inspekció jelentős megerősítése szükséges.
- Az ellenőrzés alapjául szolgáló élelmiszerszabályozás megújult, illetve folyamatosan átalakul. Ennek során az egységes szemléletű ellenőrzés kialakítása, a laboratóriumok akkreditálása, az információs rendszer fejlesztése, a társhatóságokkal való együttműködés összehangolása folyamatos feladat.