

Az élelmiszerek minőség alakulása 1992-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján

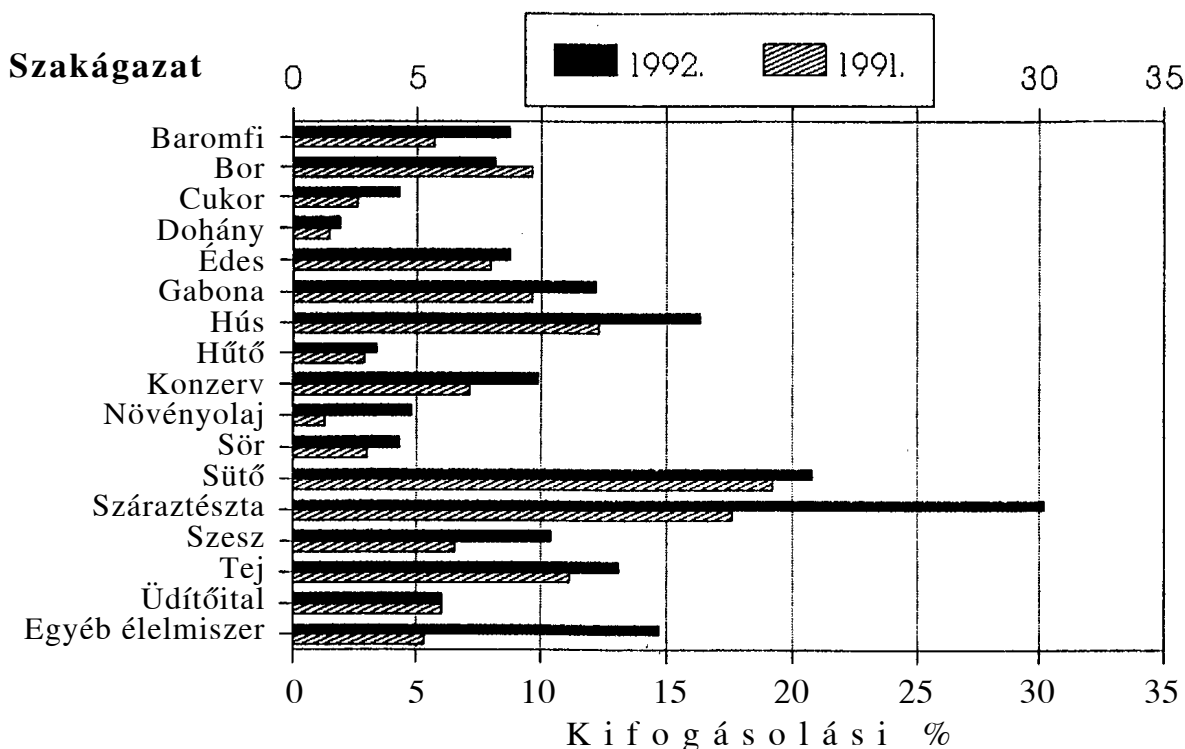
Salamon Aurél és Katona László

Földművelésügyi Minisztérium, Minőségellenőrzési Főosztály, Budapest

Érkezett: 1993. április 06.

A hatósági élelmiszerellenőrzés 1992-ben 31174 tétel élelmiszert és 12148 tétel bort vizsgált meg, ezek 86,9 ill. 91,9 %-a felelt meg a követelményeknek.

A termékcsoportokat elemezve az országos élelmiszeripari átlagnál több a minőséghiba a száraztészta, valamint a sütő- és húsipari készítményekben. A legkevesebb kifogásra a dohánygyártmányok, a hűtő- és cukoripari termékek valamint a sör minősége adott okot.



1. ábra: Élelmiszerek kifogásolási aránya szakágazatonként

A korábbi évhez viszonyítva 1992-ben több minőséghibát tártak fel az állomások, ugyanis a 20 %-nál nagyobb kifogásolási aránnyal előállított termékek esetében az előállítóknál rendszeres utóellenőrzéseket végeztek (nyomást gyakorolva a jobb minőségű élelmiszerelőállítás érdekében).

Az élelmiszer minőséget behatároló hibaokok száma és összetétele a korábbi évvel összehasonlítva tendenciájában kissé változott, a jelölési hibák részaránya növekedett. Ez utóbbiak jelentősége rendkívül nagy, mert a hatósági ellenőrzés

alapját már a közeljövőben is - a fejlett ipari országok gyakorlatának megfelelően - az egészségügyi alapkövetelmények mellett a terméken feltüntetett közlések képezik. A jelölési kötelezettség elmulasztása súlyos gazdasági és egészségügyi problémákhoz vezethet, az élesedő versenyhelyzetben a jelölés reklámhordozó szerepe elvitathatatlan, egyes betegségekben szenvedők számára a tartósítószer, tejfehérje stb. feltüntetésének hiánya életveszélyes helyzetet teremthet. Az összetételi hibák előfordulása a leggyakoribb, ezt követik nagyságrendben a jelölési és az érzékszervi hibák. A mikrobiológiai és toxikológiai hibák viszonylag kis részarányát a vizsgálatok kisebb gyakorisága valószínűsíti. A mikroösszetevők vizsgálata elsősorban az állati termékek vizsgálatára irányul, ebben segít a regionális laboratóriumok működésének megindulása. Ezek segítségével megoldható az élelmiszerek teljes körének részletes, mikrokomponensekre és minden ártalmas anyagra kiterjedő analitikai vizsgálata.

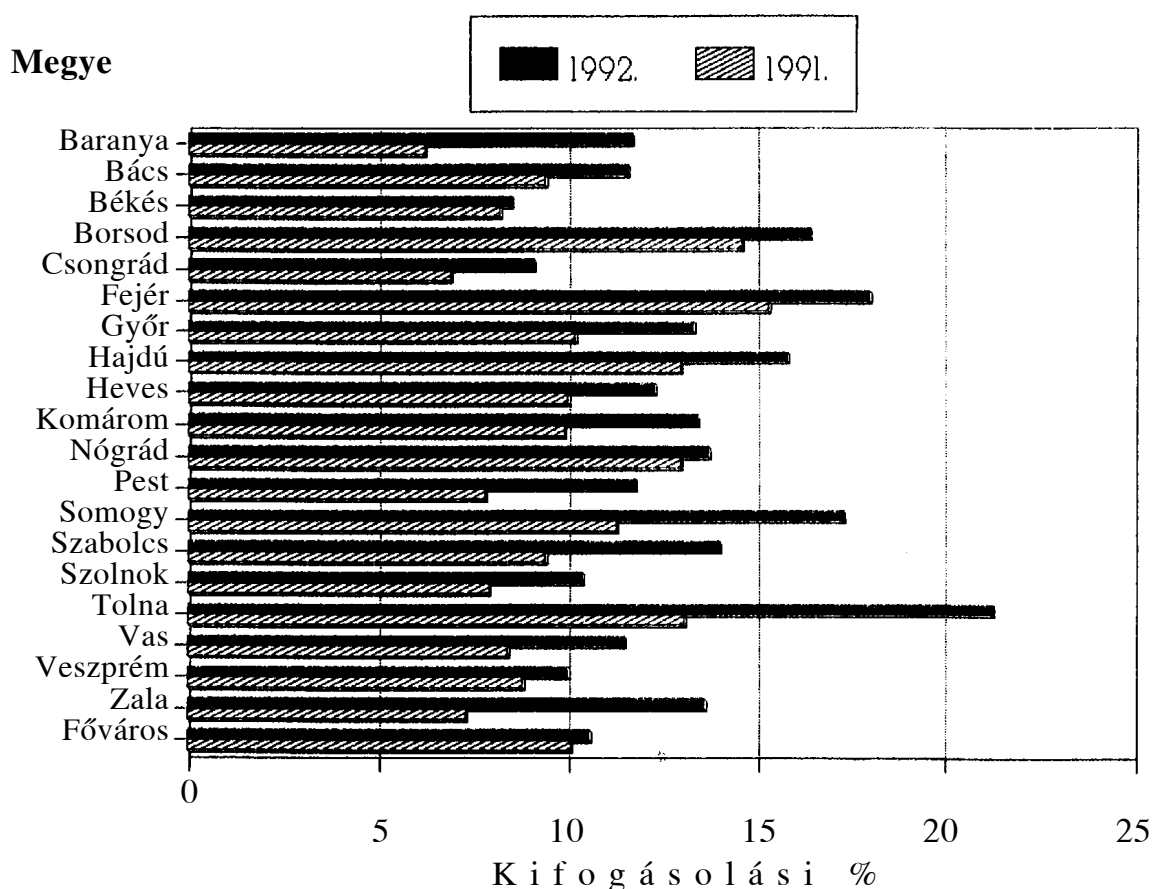
1. táblázat

A minőséghibás termékek hibaokai

Hibaokok	1992 db	1991 db	1992 %	1991 %
Érzékszervi ízhiba	247	257	4,6	6,1
Egyéb érzékszervi hibák	679	619	12,6	14,7
Összetételi hiba	2117	1693	39,1	40,3
Tömeg- vagy térfogat	393	395	7,3	9,4
Csomagolási hiba	91	57	1,7	1,4
Jelölési hiba	1437	929	26,6	22,1
Mikrobiológiai hiba	396	229	7,3	5,5
Vegyiszenyezettség	47	21	0,8	0,5
Összesen:	5407	4200	100,0	100,0

Az utóbbi időben egyre több üzem kezdte meg termelését. 1992-ben az üzemengedélyek száma 1073 volt. Számos üzem tudatlanságból vagy tudatosan engedély nélkül kezdi el tevékenységét. Ez számos problémát eredményez, mert egy már termelő üzem sokkal nehezebb átalakítani a követelményeknek megfelelőre, mint a tervezés időszakában. A termékengedélyezés terén is sok a probléma, ugyanis a vállalkozók jelentős köre megfelelő szakmai ismeretek hiányában kívánja a termelést elkezdeni. Az UNIKONT BT. Tolna megyében koleszterin szegény száraztésztát kívánt előállítani hivatkozással arra a tényre, hogy nem tojást, hanem tojásport használnak termékükben; a HÉBÉ Kft. müzli új terméke úgy érkezett az állomásra, hogy 9-11 mm hosszú hernyókat, sok molyfonadékot és 30-40 mm hosszú szőrszálakat tartalmaztak. Három alkalommal hoztak be mintát, a termékek minden esetben szennyezettek voltak. A Biogeniques Europe Kft. bio búzakorpa új terméke mikrobiológiailag szennyezett volt és a

gyártó nem tudta hitelt érdemlő módon bizonyítani, hogy a felhasznált búza bio termesztésből származik.



2. ábra: A kifogásolási arány megyénkénti alakulása

A megyénkénti elemzés alapján a legtöbb minőséghibát Tolna, Fejér, Somogy és Borsod megyében tárták fel.

Az egyes termékcsoportokban feltárt minőséghibák a következők szerint alakultak.

A baromfiipar eredményei

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1099 baromfiipari tétel 91,3 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 32 %-a érzékszervi, 30,4 %-a összetételi, 26,6 %-a jelölési és 7,8 %-a mikrobiológiai hibából adódott. A főbb termékcsoportok és termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A vágott egész baromfi minőséghibája 14 esetben érzékszervi (színhiba, nyakbőr hosszú, nyomás, zúzódás, bevérzés, túlforrázás, felületi szennyeződés), 10 esetben jelölési hiba, ill. hiány.

A darabolt baromfinál többnyire a hiányos kopasztás, bélsár szennyeződés, hiányos elvéreztetés, fartőmirigy nincs maradéktalanul eltávolítva, ill. jelölési hiba, hiány fordult elő.

A jelölés hiány oka sokszor az, hogy az előállítók öntapadós címkéket tesznek a termékre, ezek a mélyhűtés után a tárolókban leesnek és a termékek azonosíthatatlanná válnak. A megtévesztő jelölés fogyasztói érdeket sért, pl. a pulyka felsőcombcsontról levágott porcos húsdarabkákat "Porcos gulyás apróhús", a 60 % csontot és 40 % húst tartalmazó csontvéget "Húsos pulykacombcsont" néven akarták forgalomba hozni. Tekintettel arra, hogy a termékekben inkább a porc és csont dominál, mint a hús, ezeket az elnevezéseket nem engedélyezték.

2. táblázat

Baromfiipari termékek

	Ösz- szes db	Kifo- gá- solt db	A- rány %	H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
				Íz Szag	E- gyéb érz	Ösz- sze- tétel	Tö- meg	Cso- mag	Jelö- lés	Mik- robi- ol.	Toxi- kol	Fi- gyel- m.	Fe- gyel- mi	Sza- bály- sér.	H. B.
Vágott egész baromfi	149	21	14.1	1	13	1	0	0	10	0	0	18	1	2	0
- Friss előhűtött csirke	98	13	13.3	1	10	0	0	0	5	0	0	11	0	2	0
- Fagyasztott csirke	29	5	17.2	0	0	1	0	0	4	0	0	4	1	0	0
Darabolt baromfi	563	26	4.6	1	16	1	0	0	12	0	0	19	0	5	2
- Fődarabolási termék	208	8	3.8	0	5	0	0	0	6	0	0	5	0	3	0
- Csirkeaprólék	204	9	4.4	1	4	1	0	0	4	0	0	6	0	1	2
Baromfi húskészítmény	271	37	13.7	1	3	28	0	0	9	4	0	21	13	3	0
- Felvágottfélék	78	14	17.9	0	1	12	0	0	5	0	0	8	5	1	0
- Vörösárú	78	7	9.0	0	1	6	0	0	0	1	0	1	5	1	0
Tojás	23	2	8.7	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1
Egyéb termék	93	10	10.8	0	1	5	0	1	1	5	0	9	0	1	0
Mindösszesen	1099	96	8.7	3	34	35	0	1	33	9	0	68	14	11	3

A baromfi húskészítmények közül a legtöbb kifogás (17,9 %) a felvágottféléknél adódott, döntően összetételi hibákból (elsősorban fehérjehiány, valamint nagy víz- és zsírtartalom), kisebb mértékben a jelölési, ill. mikrobiológiai és érzékszervi hibák.

A kisszámú mikrobiológiai hiba döntően nagy összes mikroba-, ill. penészgomba-számból adódott.

Borgazdasági termékek

Az Országos Borminősítő Intézet 12148 tétel bort, pezsgőt, fűszerezett bort és borpárlatot vizsgált meg, amelyek 91,9 %-a felelt meg a szabványok követelményeinek.

A feltárt minőséghibák 51,1 %-a érzékszervi, 27,8 %-a összetételi, 10,9 %-a mikrobiológiai (palackállóság), 8,6 %-a jelölési hiba, 1,7 %-a térfogathiány.

Boripari termékek

	Összes	Kifogásolt	Arány	H i b a o k o k					Szankciók	
				Érzék-szervi	Összetétel	Tömeg	Jel.	Mikr.	Figy.	Szab.
	db	db	%							
Asztali bor	2930	337	11,5	199	85	-	12	41		
Tájbor	1109	89	8,0	41	20	5	8	15		
Minőségi bor	7312	482	6,6	210	150	12	63	47		
Különleges min.bor	242	42	17,0	35	7	-	-	-		
Fűszerezett bor	142	8	5,6	3	2	-	1	2		
Pezsgő	358	36	10,0	20	12	-	1	3		
Borpárlat	55	-	-	-	-	-	-	-		
Mindösszesen	12148	994	8,1	508	276	17	85	108	1627	607

A főbb termékcsoportok és termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

- a borok közül a különleges minőségű és az asztali boroknál fordult elő a legtöbb minőséghiba, 17 ill. 11,5 %-uk nem felelt meg az előírásoknak;
- a hibaokok aránya szinte valamennyi terméktípusnál azonos.

A legkirívóbb szabálytalanságok:

Az Ezerjó Vinó Kft. - Ászár a Badacsonyvidéki Pincegazdaság címkéjével forgalmazta minősítéssel nem rendelkező palackos borait. Saját néven forgalmazott borai minősítését is elmulasztotta, ezért közel 4 millió forint értékű borkészletet kellett zárolni. A zárolt tételeket tovább forgalmazták, megtévesztő visszaüritési jegyzőkönyveket készítettek. A Mezőföld Mg. Tsz. Mezőszilas minősítésre beküldött borainak vizsgálatakor kiderült, hogy must javítására nem megengedett anyagot - izocukrot - használtak, emiatt 80 hl bor megsemmisítésre került.

Tokajhegyalján két esetben fordult elő, hogy a különleges minőségű borokra kötelezően előírt állami ellenőrzőjegy helyett megtévesztően hasonló szalagcímket használtak (Hollókői István, Király János) és előzetes minősítés nélkül hozták forgalomba boraikat (Vajthó Jenő).

Kiskőrös térségében változatlan az illatos fajták aromaanyaggal történő hamisításának gyakorlata. (Egyéni termelők, Kell Káposzta Bt. Budapest).

A VOSZK verpeléti pincészeténél megmintázott 4.600 db Villányi Kékoportó bor összetételében, érzékszervileg eltért az OBI által elfogadott bor összetételétől.

Több termelőszövetkezet nem a szabvány előírásainak megfelelő bort hozott forgalomba. Kecel - Borker Kft. borának illósav tartalma: 1,68 g/l, Béke Mg.Tsz. Akasztó megmintázott bora túlédesített, cukortartalom 51,20 g/l, Haladás Mg. Tsz. Jászszentandrás szabad kénessavtartalom 0,078 g/l.

Az Új Alkotmány Mg. Tsz. Villány Németországba exportált Villányi Szürkebarát borának hidrogén-cianid tartalma a szabványban megengedett értéket kétszeresen meghaladta (1700 palack).

Cukoripari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 625 cukoripari tétel 95,7 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

4. táblázat

Cukoripari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók				
				Szag Íz	Egyéb érez.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Kristálycukor	357	16	4.5	0	1	3	2	2	7	3	0	13	1	2	0	
Darabos finomítvány	118	1	0.8	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
Porcukorfélék	142	9	6.3	0	4	0	2	0	1	2	0	6	0	3	0	
Egyéb	5	1	20.0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
Mindösszesen	625	27	4.3	0	5	5	4	2	8	5	0	21	1	5	0	

A kyszámú minőségi kifogás 27,5 %-a jelölési, 17,2 - 17,2 %-a összetételi, érzékszervi és mikrobiológiai, 14 %-a tömeghiány, 7 %-a csomagolási hiba volt.

Az egyes termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A normál kristálycukornál 7 jelöléshibás, 3 összetételi hibás (oldatban mért szín, hamutartalom), 3 nagy összes mikrobaszámú és két tömeghiányos tételt talált az ellenőrzés.

A darabos finomítványok közül 1 tétel oldatban mért színértéke nagy volt.

A cukoripar legtöbbet kifogásolt terméke a porcukor, 4 tétel érzékszervi hibás (csomós, undort keltő, idegen szagú) két tétel tömeghiányos, ill. nagy mikrobaszámú, egy tétel jelölési hibás volt.

Dohánygyártmányok

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 421 dohányipari tétel 98,1 %-a felelt meg a szabványok előírásainak.

A dohánygyártmányok kyszámú hibájának tételes megoszlása a következő volt:

- kis nedvességtartalmú két-két Románc és Symphonia;
- nagy nedvességtartalmú és érzékszervi hibás egy Marlboro;
- töltési hibás egy Kossuth;
- jelölési hibás egy Lucky Strike cigaretta tétel;
- kis nedvességtartalmú egy pipadohány tétel.

Dohányipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók			
				Íz Szag	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
	db	db	%												
A típusú cigaretta	79	1	1.3	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
B típusú cigaretta	155	1	0.6	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
- Sopianae	67	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C típusú cigaretta	76	1	1.3	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0
D típusú cigaretta	92	3	3.3	0	1	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0
Egyéb	19	2	10.5	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0
Mindösszesen	421	8	1.9	0	2	6	0	0	1	0	0	8	0	0	0

Édesipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 2462 édesipari tétel 91,3 % felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

6. táblázat

Édesipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
	db	db	%												
Csokoládé	730	26	3.6	3	14	2	7	0	7	0	0	18	0	9	0
- Éticsokoládé	36	1	2.8	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0
- Tejsokoládé	77	1	1.3	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
- Üreges csok. figura	338	10	3.0	0	7	0	3	0	0	0	0	7	0	3	0
- Desszert	146	8	5.0	0	3	0	3	0	2	0	0	6	0	2	0
Kakaópor	40	3	7.5	0	0	1	0	0	1	2	0	3	0	0	0
Cukorkafélék	482	36	7.5	4	6	7	3	0	27	1	0	23	0	12	0
- Töltött keménycukorkák	54	2	3.7	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
- Mártott szaloncukor	208	4	1.9	2	2	0	1	0	0	0	0	4	0	0	0
Lisztesáru	519	34	6.6	3	5	10	6	1	19	0	0	25	4	5	0
- Keksz	151	4	2.6	1	1	2	1	0	0	0	0	4	0	0	0
- Teasütemény	76	3	3.9	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0
Nugátfélék	93	10	10.8	1	1	0	2	1	6	0	0	5	0	2	3
Pörkölt kávé és kávékeverék	216	23	10.6	9	10	9	1	0	4	0	0	8	1	12	0
Kávépótszerek	15	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	367	82	22.3	3	9	20	21	0	59	5	0	56	1	16	9
Mindösszesen	2462	214	8.7	23	45	49	40	2	123	8	0	138	6	56	12

A minőségi kifogások 42,4 %-a jelölési, 23,4 %-a érzékszervi, 16,9 %-a összetételi hibából, 13,7 %-a tömeghiányból, 2,8 %-a mikrobiológiai és 0,8 %-a csomagolási hibából adódott.

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A csokoládénál talált minőséghibák döntően gyenge érzékszervi tulajdonságok, valamint azonos arányban tömeg és jelölési hibák.

A kakaópornál két esetben nagy összes mikrobaszámot, egy-egy esetben zsírtartalom és jelölési hibát találtak.

A cukorkák jellemző hibája a gyártási idő jelölésének hiánya, néhány esetben kisebb savtartalmat mértek. A Nestlé Hungária Kft. Szerencsi Csokoládégyára által forgalomba hozott Konzum szaloncukornál penészesedés fordult elő. A gyártó a sajtóban tájékoztatta a fogyasztókat és minden vásárlótól visszavette a hibás terméket. A penészesedést technológiai hiba és a nem megfelelő tárolás okozta.

A lisztesáruknál (keksz, teasütemény) főként jelölési hibát (gyártási idő, termékösszetétel hiánya), összetételi hibát (kis zsírtartalom, zsírcsomós töltelék, nagy víztartalom) találtak.

A nugátfélénél jelölési hiányosságok, valamint szag- és ízhibák eredményeztek elsősorban kifogást. A Budapest Csokoládégyár Maci nugát terméke rovarkártevővel, ill. ürülékével volt szennyezett, a kiskereskedelmi tétel forgalmazását letiltották.

Az édesiparban előállított kávék és kávékeverékek 19 esetben érzékszervi hibásak (dohos, savanykás, jellegtelen, túlpörkölt), 9 esetben összetételi hibásak (nagy nedvesség, szerves és szervetlen idegen anyag) voltak.

Az egyéb termékek közül a fagylaltporok minősége gyakran nem felelt meg az előírásoknak (kis hasznosanyag tartalom, engedély nélküli színezék, megtévesztő jelölés stb.).

Gabonaipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 2240 gabonaipari tétel 87,8 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

7. táblázat

Gabonaipari termékek

	Ös- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók				
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Búzalisztek	1639	188	11.5	0	43	142	6	0	35	9	0	117	13	53	2	
Rozslisztek	61	3	4.9	0	0	2	0	0	0	1	0	3	0	0	0	
Hántolt termékek	249	24	9.6	3	1	9	1	4	13	5	0	19	0	5	0	
Egyéb termék	291	59	20.3	4	10	22	4	3	33	2	0	46	0	13	0	
Mindösszesen	2240	274	12.2	7	54	175	11	7	81	17	0	185	13	71	2	

A minőségi kifogások 49,7 %-a összetételi, 23,0 %-a jelölési, 17,3 %-a érzékszervi, 4,8 %-a mikrobiológiai hiba, 3,1 %-a tömeghiány és 2 %-a csomagolási hiba.

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A háztartási és sütőipari búzaliszt kifogásainak zömét az összetételi hibák, ezen belül döntően a nagy hamutartalom teszi ki. Az újonnan épített és privatizált magánkézbe került üzemekben nem működnek laboratóriumok. A legalapvetőbb minőségi vizsgálatok elvégzésére sincs meg a lehetőségük, egyetlen vizsgálati háttér a hatósági ellenőrzés mögött lévő laboratóriumi vizsgálat. Ez azonban nem elégséges a technológiai folyamatok irányításához. Döntően a piaci szempontok irányítják a termelést a minőségi szempontok háttérbe szorításával. A minőséghibás termék előállításával az üzem gazdasági előnyhöz jut. A fehér liszt iránti nagyobb kereslet miatt a lehetségesnél több fehérlisztet ürölnek ki, így a fogyasztót közvetlenül vagy közvetve (a sütőiparon keresztül) károsítják meg. Kisebb számban előfordult nagy nedvességtartalom. A szemcseméret és a sütőipari értékszám kisszámú kifogásolásra adott okot. Az érzékszervi jellemzők hibáiból elsősorban a nem megfelelő korpázottság és a dohos szag fordult elő. Mikrobiológiai kifogásolásra a nagy penészgomba-szám miatt került sor. Az egyéb készítmények (extrudált termékek, búzadara, búzakorpa stb.) fő hibaoka elsősorban a jelölés nem megfelelőisége. Az összetételi és érzékszervi hibák kisebb mértékben fordulnak elő.

Néhány terméktétel (Szolnok megyei Gabonaforgalmi- és Malomipari Vállalat BFF-55 és BL-80 liszt, Veszprém megyei Gabonaforgalmi és Malomipari Vállalat nyolc tétel BL-80 és BL-55 liszt, Ferencvárosi Malom 2 tétel búzacsíra) állati kártevővel és annak ürülékével volt szennyezett.

Húsipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 4572 húsipari tétel 83,7 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak. A minőségi kifogások 53 %-a összetételi, 21,2 %-a jelölési, 19,4 %-a érzékszervi, 5,1 %-a mikrobiológiai, 1,2 %-a csomagolási hibából adódott. A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A vörösáruk kifogásainak zömét összetételi hiba, ezen belül nagy zsírtartalom és kis fehérjetartalom teszi ki. Egy-egy tétel Párizsi zsírtartalom értéke - követelmény max. 23 % - kiugróan magas volt pl. Kádár Zsolt Tolna 31,9 %, Táncsics Mg.Tsz. Devecser 30,5 %, Sirály Kft. Keszthely 30 %, Pusztahús BT. Veszprém 29,5 % Kaposvári Húskombinát 29,3 %. A jelölési hibák közül problémát okoz a gyártási idő megállapíthatatlansága és az előredátumozás. Az érzékszervi hibák elsősorban technológiai eredetűek.

Húsipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók				
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Vörösárufélék	656	102	15.5	3	11	75	0	0	23	2	0	47	13	36	0	
- Párizsi	275	53	19.3	2	7	36	0	0	15	0	0	23	7	19	0	
- Virsli	206	28	13.6	0	3	26	0	0	0	2	0	11	3	14	0	
Felvágottak	723	114	15.8	11	18	66	0	3	41	5	0	56	14	40	0	
- Olasz felvágott	167	24	14.4	0	4	13	0	0	7	2	0	15	0	7	0	
- Zala felvágott	142	23	16.2	0	1	15	0	0	7	2	0	16	2	4	0	
Hurka és kenőszárú	564	130	23.0	15	20	91	0	0	15	20	0	81	10	37	0	
Szalonnás húskészítmények	69	10	14.5	0	4	4	0	0	3	0	0	4	2	4	0	
Formában főtt pácolt húsk.	170	19	11.2	0	3	7	0	0	12	3	0	12	1	5	0	
Szalonnafélék	373	7	1.9	1	2	3	0	0	2	1	0	4	1	1	0	
Füstölt húsk.	495	61	12.3	9	11	48	0	0	5	1	0	26	20	12	0	
Kolbászfélék	598	111	18.6	11	11	85	0	0	23	8	0	54	13	44	0	
Hőkezelt szárított húsk.	103	41	39.8	1	4	30	0	0	10	3	0	22	5	14	0	
Gyors érlelésű kolbászfél.	89	26	29.2	2	4	21	0	0	6	0	0	13	2	11	0	
Füstölt szárazkolbász	230	60	26.1	0	10	43	0	0	24	3	0	26	8	22	0	
Szalámifélék	71	9	12.7	2	3	3	0	0	2	1	0	4	0	5	0	
Étkezési sertészsír	147	22	15.0	1	4	7	1	3	15	0	0	15	4	3	0	
Húskonzervek	28	2	7.1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	
Előrecsomagolt húskész.	26	3	11.5	0	1	1	0	0	2	0	0	2	0	1	0	
Egyéb termékek	230	26	11.3	1	18	7	0	5	11	0	0	5	2	16	0	
- Tőkehús	39	7	7.1	0	7	0	0	0	1	0	0	2	1	3	0	
Mindösszesen	4572	743	16.3	57	123	491	1	11	196	47	0	371	96	255	10	

A felvágottak összetételi hibáinak nagy része a megengedettnél nagyobb zsírtartalom pl. Kutter Kft. Sopron Csabai felvágott 30 % helyett 39 %, R-KO-N Kft. Balmazújváros Mortadella 30 helyett 39 %, Budapesti Húsipari Vállalat Vadász felvágott 29 % helyett 34,2 %. Az érzékszervi hibák közül főként a termék jellegétől eltérő vágásfelület, jellegtelen íz, fagyús íz, rosszul tisztított alapanyag, burkolat alatti folyadék, ill. zsírzsák volt kifogásolt.

A hurka és kenőszárú 23 %-a minőséghibás, elsősorban nagy zsír- és keményítő-, kis víztartalom, nem megfelelő szag és íz miatt. Ebben a termékcsoporthoz fordult elő a legtöbb mikrobiológiai hiba, 20 esetben nagy összes mikrobaszám, Clostridium szám, koliform szám, Enterococcus szám miatt kellett szankcionálni az előállítókat.

A formában főtt pácolt húsknál a döntő hibák a jelölési hiány, kisebb számban nagy víztartalom, érzékszervi és mikrobiológiai hiba fordult elő.

A szalonnafélék kisszámú kifogásra adtak okot. A füstölt húsk összetétele 48 esetben nem felelt meg, elsősorban a nagy sótartalom miatt. Így pl. a nyers

füstölt darabolt combnál 7 % helyett a Füzesabonyi ÁG húsüzemének terméke 11,2 %-ot, a Sárvári Vágóhíd Kft. terméke 10,0 %-ot, a füstölt csülöknél 7 % helyett a Fehérgyarmati ÁFÉSZ terméke 10,5 %-ot tartalmazott.

A kolbászféléknél a leggyakoribb hibák a nagy zsírtartalom, de hasonló arányban fordultak elő érzékszervi és jelölési hibák. 8 esetben találtak mikrobiológiai szempontból nem megfelelő tételt. A fogyasztók megkárosítása - tekintettel a nagy mennyiségre - ennél a termékcsoporthoz tapasztalható leginkább a hasznos anyag kevésbé értékessel történő pótlásával, esetenként kétes minőségű húsok felhasználásával. A hiányos címkézésből, jelölésből adódóan a kereskedelemben engedély nélkül gyártott nyers füstölt kolbász azonosítása szinte lehetetlen. Ennek a csak nagyon nehezen felszámolható szabálytalanságnak az egészségügyi veszélye is nagy, mivel ezen készítményeknél a kötelező Salmonella vizsgálatok is hiányoznak.

Mintegy harmada volt a hőkezelt szárított húskészítményeknek összetételi hibás, elsősorban nagy víztartalmú.

A gyors érlelésű kolbászfélék és a füstölt szárazkolbászok jellemző hibáik szintén a nagy víztartalom, kisebb számban jelölési és érzékszervi hibák fordultak elő.

Az étkezési sertésszínál elsősorban jelölési hibákat, kisebb számban összetételi (savszám, szerves oldószerben oldhatatlan rész, peroxidszám) érzékszervi és csomagolási hibát találtak.

A húskonzerveknél és az előrecsomagolt húskészítményeknél 22 jelölési hibát találtak.

A kisszámú tőkehús vizsgálat során néhány esetben hibás bontást, szennyezett felületet találtak.

Hűtőipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1143 hűtőipari tétel 96,6 %-a felelt meg a szabványok, ill. a gyártmánylapok előírásainak.

A kisszámú kifogás 40,4 %-a jelölési, 21,3 %-a érzékszervi, 10,6 - 10,6 % tömeghiány, csomagolási ill. mikrobiológiai és 6,3 %-a összetételi hiba volt.

A főbb termékcsoporthoz és termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A gyorsfagyasztott termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A gyorsfagyasztott gyümölcsök közül egy tétel szamóca mérethibás, egy tétel gesztenyepüré nagy héjtartalmú volt.

Hűtőipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
	db	db	%												
Gyf. gyümölcs és gyümölcsk.	120	3	2.5	0	0	2	0	0	1	0	0	1	1	1	0
Gyf. zöldségfélék	455	19	4.2	0	2	1	2	10	5	5	0	13	0	5	1
Gyf. félkész ételek	231	8	3.5	2	3	0	0	1	4	0	0	6	0	2	0
Gyf. téztafélék	128	2	1.6	0	0	0	1	0	1	0	0	2	0	0	0
Gyf. készételek	58	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gyf. egyéb termékek	94	3	3.2	0	0	0	1	1	2	0	0	1	0	2	0
Gastrofol	60	4	6.7	1	2	0	1	1	1	0	0	3	0	1	0
Mindösszesen	1143	39	3.4	3	7	3	5	5	19	5	0	26	1	11	1

A gyorsfagyasztott zöldségfélék közül 10 tétel jelölés hiányos volt, 5 tétel mikrobiológiai hibás (pl. gyf. parajkrém koliform szám, gyf. paradicsom összes mikrobaszám, gyf. mexikói saláta E.coli), 2-2 tétel hibás fóliahegesztésű, ill. érzékszervi tulajdonságú volt.

A gyorsfagyasztott félkész ételek közül egy-egy tétel gyf. gombóc tömeghiányos volt, a gyf. krokett magyar jelölést nem tartalmazott.

A gyorsfagyasztott készételek között nem volt minőséghibás. A Gastrofol ételek között egy-egy tétel gyf. vadasmarha jellegtelen szagú, híg állományú, gyf. zöldborsó főzelék híg állományú, gyf. babfőzelék kolbással tömeghiányos volt.

Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 2862 konzervipari tétel 90,1 %-a felel meg a szabványok és a gyártmánylapok követelményeinek.

A minőségi kifogások 34,5 %-a jelölési, 24,9 %-a összetételi, 19,9 %-a érzékszervi hibából, 8,8 %-a tömeghiányból, 7,7 %-a mikrobiológiai, 2,5 %-a csomagolási és 1,7 %-a toxikológiai hibából adódott.

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A gyümölcskonzervek kifogásainak nagyobb része hibás vagy hiányos jelölésből keletkezett. Az összetételi hibák kis vízben oldható szárazanyag-tartalomból adódtak. Az érzékszervi hibák oldható szárazanyag-tartalomból adódtak. Az érzékszervi hibák oka döntően puha, roncsolt állomány. A gyümölcsleveknél a döntő hibák a jelölés (összetétel nincs jelezve, az összetevők nem csökkenő sorrendben vannak feltüntetve, a jobb hazai értékesítés reményében változatlanul divat az idegen nyelvű jelölés a korlátozott exportképesség ellenére). Az ízesített szörpöknél előfordult, hogy a címkén gyümölcsöt ábrázoltak,

narancsízú helyett narancs szörpöt szerepeltettek, a mesterséges színezék felhasználását nem jelölték.

A főzelékkonzerveknél néhány esetben érzékszervi eltérést tisztítási hiba, zavaros lé), tömeghiányt és jelölési hibát tapasztaltak.

10. táblázat

Konzervipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók				
				Szag íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Gyümölcskonzervek	1128	105	9.3	9	14	34	9	0	59	4	1	78	5	21	0	
- Befőttek	129	15	11.6	0	4	2	4	0	4	2	0	8	2	5	0	
- Lekvárfélék	143	14	9.8	2	2	5	0	0	8	0	0	13	0	1	0	
- Gyümölcslevek	566	25	4.4	3	4	9	0	0	12	1	1	18	1	5	0	
Főzelékkonzervek	206	12	5.8	0	4	1	3	0	3	4	0	7	4	1	0	
- Paradicsom	35	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
- Zöldborsó	52	1	1.9	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
- Zöldbab	24	3	12.5	0	1	0	0	0	0	2	0	2	1	0	0	
Savanyúságok	459	60	13.1	7	21	12	7	2	22	3	2	39	6	12	1	
- Uborka	144	13	9.0	1	3	6	2	0	4	1	2	11	1	2	0	
Szárított levesek	115	7	6.1	0	0	1	2	3	2	1	0	3	2	2	0	
Aprított húskészítmények	203	6	3.0	1	1	3	0	0	1	2	0	6	0	0	0	
Ételkonzervek	201	11	5.5	1	2	1	5	0	4	1	0	5	2	4	0	
Gyermekételek	49	2	4.1	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	
Halkonzervek	5	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Ételízesítők	234	45	19.2	6	5	27	2	4	11	10	3	21	12	12	0	
- Fűszerpaprika	71.0	30.0	42.3	3	2	21	0	4	8	10	0	15	8	9	0	
Egyéb termék	262	35	13.4	0	1	11	4	0	23	1	0	18	11	6	0	
Mindösszesen	2862	283	9.9	24	48	90	32	9	125	28	6	179	42	58	1	

A savanyúságoknál a jelölési hibák száma a legnagyobb (tartósítószer alkalmazásának feltüntetése hiányzik, minőségmegőrzési időtartam nincs feltüntetve, indokolatlan Bio elnevezés stb.). Az érzékszervi hibák között a puha állomány, fakult szín, hibás íz volt a jellemző, az összetételnél kis sav-, olaj-, ill. nagy sótartalom, túladagolt tartósítószer fordult elő.

Az ételkonzerveknél 5 esetben tömeghiány, (ill. húshiány) 4 esetben jelölési probléma volt.

A gyermekétel konzervek közül 2 tételben nagyobb élesztőgomba számot találtak. A fűszerpaprika tételek 42,3 %-a hibás volt. A döntő hibák az összetétel (elsősorban kis színezéktartalom, kisebb mértékben nagy nedvesség-, ill. hamutartalom). 10 esetben mikrobiológiai hibát: nagy összes mikrobaszám, (Enterobacter szám) találtak, 8 tétel jelöletlen volt. A fényvédő rétegű csomagolás

helyett sok kontár műanyag fóliát alkalmaz, ennek egyenes következménye a színanyag elfakulása.

A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség megbízásával végzett vizsgálatok alapján megállapítható, hogy a fűszerpaprika őrlemény előállítása, piacokon, a zöldség-gyümölcs kereskedelemben történő forgalmazása gyakorlatilag az ismeretek és az engedélyek teljes hiányában történik.

Ennek egyenes következménye az adóhatóságok kijátszása, az állami monopólium megszüntetése minőségcsökkenést és bevételkiesést eredményezett az országnak.

Növényolajipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 420 növényolajipari tétel 95,2 %-a felelt meg a szabványok, ill. a gyártmánylapok előírásainak.

11. táblázat

Növényolajipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Fegy.	Szab.	H.B.
	db	db	%												
Étolaj	194	13	6.7	6	1	3	0	5	7	0	0	8	0	5	0
Margarin	224	5	2.2	0	0	1	0	1	2	1	0	3	0	2	0
Egyéb termék	2	2	100	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0
Mindösszesen	420	20	4.8	6	1	6	0	6	9	1	0	13	0	7	0

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg.

Az étolajoknál döntő hibák az érzékszervi hibák közül a keserű, avas íz, valamint a különböző jelölési hibák. Öt tétel hibás zárású volt, sok palack szivárgott. Az összetételi hiba oka a nagy savszám.

A margarinok közül két tétel jelölési hibás, egy-egy tétel nagy víztartalmú, nagy penészgomba-számú, ill. hibás csomagolású volt.

Sörök

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1181 tétel sör 95,7 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok követelményeinek.

A főbb termékcsoportok és termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A világos sörök kisszámú minőséghibájának 35 %-a jelölési hiba, 30 %-a térfogathiány, 18 %-a mikrobiológiai, 9-9 %-a összetételi, ill. érzékszervi hiba. A jelölési hibák a magyar nyelvű feliratok hiányából, hiányos jelölésből, a

mikrobiológiai hibák nagy koliform, ill. Enterococcus számból adódtak.

A barna söröknél egy-egy térfogathiányos, ill. nagy számszámú tételt talált az ellenőrzés.

12. táblázat

Söripari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k									Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Világos sör	992	36	3.6	1	2	3	10	0	13	6	0	26	4	3	0	
- Kőbányai v. sör	81	4	4.9	0	0	1	2	0	1	0	0	4	0	0	0	
- Balatoni v. sör	45	4	8.9	1	1	0	0	0	1	2	0	3	0	0	0	
- Szalon v. sör	57	3	5.3	0	0	0	3	0	0	0	0	1	2	0	0	
- Ászok v. sör	58	3	5.2	0	0	0	1	0	2	0	0	2	0	1	0	
- Borsodi v. sör	56	3	5.4	0	0	0	2	0	1	1	0	2	0	1	0	
- Tuborg sör	2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Barna sör	64	2	3,1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	
Egyéb sör	125	13	10.4	1	2	7	0	0	5	3	0	8	0	6	0	
Mindösszesen	1181	51	4.3	2	4	11	11	0	18	9	0	35	5	9	0	

Az egyéb sörök közül a kis sörfőzdék által előállított szüretlen söröknél kis extrakt- és alkoholtartalom, valamint nagy diacetyltartalom fordult elő. A nagy sörimportőr cégek esetében egyes sörfajták magyar nyelvű jelölése hiányzik, időnként egyértelműen sértve a fogyasztói érdeket (pl. Arnegger, Schlossgold alkoholmentes sör).

Sütőipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 4843 sütőipari tétel 79,2 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak. A minőségi kifogások 39,9 %-a összetételi, 25,4 %-a jelölési, 14,8 %-a érzékszervi hibából, 15,4 %-a tömeghiányból és 3,8 %-a mikrobiológiai hibából adódott.

Az élelmiszeriparban a legnagyobb kifogásolási arányú termék a zsemlemorzsa (55,2 %), a kenyerek kifogásolási aránya több, mint 25 %. Ez azt jelenti, hogy minden második zsemlemorzsa tétel és minden negyedik kenyértétel nagy valószínűséggel minőséghibás.

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A kenyerek meghatározó hibaoka az összetételi hiba (a savfok és a fajlagos térfogat az előírt értéknél kisebb). A nagy homoktartalom durva minőséghiba, ami a lábliszt visszadolgozásából és sóoldat szüretlen voltából adódik (max. 0,04 % helyett 0,7 % Horváth László Maglód, 0,6 % Napsugár GMK Pomáz.).

A Cser Pék Kft. pékségében, (Nyirlugos) engedély nélkül gyártott kenyérhez szárított almatörkölyt is használtak, ezért a kenyereket a helyszínen selejtezték és a további gyártást határozatilag felfüggesztették. Sok esetben a jelölés hiányzott. Ez azért okoz gondot, mert a címkézetlen kenyérről nem lehet megállapítani sem a gyártót, sem a gyártás idejét, a vevő számára a kenyér fajtája, következésképpen ára is titok marad (legalábbis a kasszáig). A címkézetlen, jelöletlen kenyér előállításából mind az előállítóknak, mind a kereskedelemnek jogtalan haszna származhat. Az előredátumozás továbbra is minőségi problémákhoz vezet.

A vizes tésztából készült termékek közül a zsemle minőséghibája a kis térfogat, a nem megfelelő formázás, gyengén sült bélzet, ill. a tömeghiány.

A tejes tésztából készült termékek közül a kifli leggyakoribb hibaoka a kis zsírtartalom, kis térfogat, alak deformálódás, sületlen bélzet és tömeghiány.

A dúsított tésztából készült termékek visszatérő minőséghibája a zsír- (pl. Berliner Kft. Budapest Berliner fánk 23,1 % helyett 7,1 %, Sütőipari Kft. Aszód Kakaóscsiga 23,1 % helyett 11,8 %, Szabó Gyula Ecsér Puffancs 8,1 % helyett 2,3 %) és cukorhiány (pl. Haszbeck Pékség Papkeszi Finom fonott kalács 8 % helyett 3,3 %).

A zsemlemorzsa minőséghibáinak száma rendkívül nagy: avas, dohos, nagy zsírtartalmú, durva szemcseméretű, beleőrölt kenyércímke darabokat tartalmaz, nagy összcsíra, ill. penészgomba számú stb. A minőséghibák elsősorban a nem megfelelő alapanyagból származnak. Több előállítónál (pl. Székesfehérvári Sütőipari Vállalat Kenyérgyára) zárolták a hibás tételt, ill. takarmányozási célra utalták, a gyártást ideiglenesen vagy véglegesen leállították.

13. táblázat

Sütőipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k									Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Fehér kenyér	712	194	27.2	8	22	107	54	0	90	0	0	103	11	59	21	
Rozs és rozsos kenyér	222	37	16.7	2	4	24	10	0	8	0	0	23	3	11	1	
Egyéb kenyér	1200	320	26.7	13	44	173	84	0	121	0	0	189	17	78	32	
Vizes tésztából kész.	614	37	6.0	3	14	6	16	0	9	0	0	25	0	10	2	
Tejes tésztából kész.	607	57	9.4	4	11	23	15	0	13	0	0	34	3	18	2	
Dúsított tésztából kész.	916	183	20.0	11	29	122	25	0	37	0	0	92	12	76	2	
Egyéb termék	570	177	31.1	11	32	102	12	7	77	53	0	97	5	73	2	
- zsemlemorzsa	210	116	55.2	4	21	86	3	7	45	50	0	65	4	46	2	
Mindösszesen	4843	1007	20.8	52	156	557	216	7	355	53	0	563	51	325	62	

Szárastészták

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1455 szárastészta tétel 69,8 %-a felelt meg a szabványok és gyártmányalapok követelményeinek.

14. táblázat

Szárastészta termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók				
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Szálasáru	363	122	33.6	1	26	79	3	8	47	30	8	59	6	57	0	
Apróáru	727	189	26.0	3	40	124	4	3	68	31	7	83	3	100	1	
Egyéb kész.	365	128	35.1	2	19	99	0	3	19	7	21	49	0	79	0	
Mindösszesen	1455	439	30.2	6	85	302	7	14	134	68	36	191	9	236	1	

A minőségi kifogások 46,3 %-a összetételi, 20,6 %-a jelölési, 13,9 %-a érzékszervi, 10,4 %-a mikrobiológiai, 5,5 %-a toxikológiai hibából, 2,1 %-a tömeghiányból adódott.

A szárastészta készítmények a magyar élelmiszeripar legnagyobb arányban kifogásolt termékcsoportja, a megvizsgált tételek harmada valamilyen szempontból minőséghibás!

A döntő hibaok az összetétel:

- tojástartalom hiány, olykor a tiltott színezéssel kombinálva,
- mesterséges színezék felhasználása,
- természetes színezékekkel (karotin) történő színezés,
- ritkábban nagy nedvességtartalom.

Kirívó esetek:

Adamek Imre, Csákvár, Orsó	8 tojás helyett	1,3 db/kg
Fürj Vállalkozás, Furta, Szélesmetélt	"	1,9 db/kg
Takács József, Budapest, Cérnametélt	"	1,6 db/kg
Bognár Lászlóné, Dabas, Rövid spagetti	"	1,9 db/kg
Maestro Kft, Budapest, Spirál	"	3,8 db/kg
Tóth László, Kóka, Szélesmetélt	"	2,3 db/kg
Varju Zsuzsa, Szabadbattyán, Nagykocka	"	2,0 db/kg

A "sztár" színezékek: Neukokcin, tartazin, kinolinsárga, kurkuma, gelborange. Egész durva esetek is előfordulnak, pl.: ifj. Tóth Lajos magánvállalkozó ácsi műhelyében tojáshiányos (8 tojás helyett 3 db/kg, mesterséges színezéket tartalmazó, mikrobás szennyezettségű száraztésztát gyártási és forgalmazási engedély nélkül "Kiss Gáborné Fótészta" feliratú zacskóba csomagolta. Az elkövetett szabálytalanságokért bünvádi feljelentést kellett tenni. 68 esetben mikrobiológiai szennyezést (Staphylococcus aureus, Salmonella) találtak.

Szeszipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1202 szeszipari tétel 89,6 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

15. táblázat

Szeszipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
	db	db	%												
Pálinkafélék	544	53	9.7	4	10	24	2	3	26	0	5	28	1	22	0
Likőrfélék	322	41	12.7	5	8	26	0	4	29	0	0	22	3	14	1
Brandy	184	10	5.4	1	3	2	0	1	4	0	0	7	0	1	1
Ecetkészítmények	87	5	5.7	0	0	0	0	1	4	0	0	5	0	0	0
Sütőélesztő	23	2	8.7	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
Egyéb termék	42	14	33.3	0	5	9	2	1	13	0	0	4	0	10	0
Mindösszesen	1202	125	10.4	12	28	61	4	10	76	0	5	68	4	47	2

A minőségi kifogások 38,8 %-a jelölési, 31,1 %-a összetételi, 20,4 %-a érzékszervi, 5,1 %-a csomagolási, 2,6 %-a toxikológiai hibából, 2 %-a térfogathiányból adódott.

A főbb termékcsoporthok és termékek kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A pálinkafélék hibáinak nagy része jelölési hiba, alkoholtartalom hiány (Panalko Kft. Szabadegyháza Golden vodka 38 % helyett 34,9 %, Debreceni ÁG Narancs ízesítésű gyümölcspálinka 40 % helyett 36,6 %) és nagy réztartalom.

A likőröknél is a jelölési problémák mellett az összetétellel (alkohol- és cukorhiány) volt a legtöbb gond.

A brandyknél néhány esetben opálosságot, üledékességet, jelölési hibát, ill. hibás zárast állapítottak meg.

Fekete László (Miskolc) engedély nélkül állított elő hibás minőségű likőröket, a feltételek hiánya, ill. engedély és minősítés hiányában a gyártást

határozatilag fel kellett függeszteni. A vállalkozó a termékgyártást megszüntette. Buzsáki Péter somogyjádi Szeszfőzdéjében is a műszaki és higiéniai feltételek miatt meg kellett tiltani a szeszes italok előállítását. Az üzem a zárolt italkészletet forgalomba hozta. Ezután a két legnagyobb forgalmazójánál zároltak 31 tételt. A vizsgált tételek mindegyike minőséghibás volt.

Az ecetkészítményeknél két esetben érzékszervi hibát találtak.

A BUSZESZ Rt Budafoki Élesztő és Szeszgyárának egy-egy sütőlesztő tétele idegen szag, íz, ill. állományhibás volt. A belső ellenőrzés is észlelte a hibát, ezért a 8500 kg-os mennyiséget a kereskedelmi forgalomból kivonta.

Tejipari termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 4164 tejipari tétel 86,9 %-a felelt meg szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

16. táblázat

Tejipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k									Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Tej	1028	112	10.9	9	7	38	19	0	26	39	0	75	7	22	8	
- Pasztőrözött tej	788	93	11.8	7	5	29	15	0	22	32	0	63	5	17	8	
Savanyú tejfélék	366	64	17.5	4	10	35	8	1	23	9	0	50	8	6	0	
Tejszínfélék	499	90	18.0	2	5	35	4	1	19	37	0	65	5	19	0	
- Tejföl	379	73	19.3	1	3	29	3	1	15	29	0	51	5	16	0	
- Egyéb tejszín	80	11	13.7	1	0	4	1	0	4	3	0	9	0	2	0	
Túrófélék	538	58	10.8	1	2	23	5	2	21	15	0	41	3	12	2	
- Étkezési tehéntúró	271	35	12.9	0	1	11	2	2	12	14	0	25	2	6	2	
- Túrókészítmények	249	18	7.2	1	1	10	1	0	9	0	0	11	1	6	0	
Vajak	413	52	12.6	2	5	21	4	2	13	13	0	35	3	13	0	
- Teavaj	165	23	13.9	0	3	13	3	2	1	8	0	18	2	3	0	
Ömlesztett sajtok	379	30	7.9	4	5	11	2	2	12	1	0	16	4	9	0	
Egyéb sajt-félék	722	108	15.0	21	32	61	0	3	20	8	0	63	15	28	2	
- Natúr sajtok	542	75	13.8	18	28	40	0	2	9	6	0	47	6	20	2	
Egyéb termékek	219	32	14.6	1	3	9	3	0	13	6	0	25	0	5	0	
Termelői nyerstej	120	7	5,8	0	0	6	0	0	1	0	0	3	0	4	0	
Mindösszesen	4164	546	13.1	44	69	233	45	11	147	128	0	370	45	114	12	

A minőségi kifogások 34,5 %-a összetételi, 21,7 %-a jelölési, 18,9 %-a mikrobiológiai, 16,7 %-a érzékszervi hibából, 6,6 %-a térfogathiányból, 1,6 %-a csomagolási hibából adódott.

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A vizsgált tej tételek 10,9 %-a hibás. A legjelentősebb hiba a nagy E.coli és kóliform szám, ami nagy mezofil aerob összcsíraszámval is társul. A mikrobiológiai hibák a termelői nyerstej alapvető minőséghibáin túl technológiai eredetű hibákra vezethetők vissza (pl. az elegytej tartály nem hűthető, csak szigetelt). Nagyságrendben azonos az összetételi hibák száma, döntően kis zsírtartalom, ill. zsírmentes szárazanyag hiány, néhány esetben nagy savfok. A jelölés kérdése - különösen a gyártás időpontja - fontos, tekintettel arra, hogy gyorsan romló élelmiszerről van szó (Zalka Tej Orosháza, Abaujtej KV Forró, Bodvatej KV Edelény, Naszálytej Kft. Vác, Doanimal Kft. Veszprém előredátumozott tejet gyártott).

A savanyú tejkészítményeknél (kefir, joghurt készítmények) előforduló hibák nagyobbik része összetételi (zsírmentes szárazanyag, ill. szárazanyag-tartalom hiány).

A tejfől kifogásolási aránya (19,3 %) volt a legnagyobb a tejipari termékek közül. 29 tétel volt E. colival, ill. coliform baktériumokkal szennyezett határérték felett. Visszatérő kifogásolási ok a zsír-, zsírmentes szárazanyaghiány és a jelölési hibák között az előredátumozás, valamint a dátumjelölés hiánya.

A túrófélék hibái között dominál a kis zsírtartalom. A jelölési hibák itt is döntően előredátumozásból, ill. a dátum feltüntetésének hiányából erednek. A mikrobiológiai hibák között a baktériumos fertőzések mellett nagy penészgombaszám fordul elő.

A vajkészítmények döntő hibaoka a nagy víztartalom. A mikrobiológiai és a jelölési hibák száma azonos. A Csornai Tejüzemben gyártott Party vajkrémen indokolatlanul a "Kalóriaszegény" elnevezést használták.

Az ömlesztett sajtoknál a jelölési hibák mellett az eltérő zsírtartalom- és szárazanyaghiány fordult elő legsűrűbben.

A natúr félkemény és keménysajtók (egyéb sajtfélék) kifogásolási aránya 15 %. Elsősorban összetételi hibákat találtunk. A hibás érzékszervi minőség a típustól eltérő lyukazottság, röglyukak tisztátlan, keserű, élesztős, ill. sós íz, penészes, nyálkás.

A termelői nyers tej minősítés új rendszere 1992. IV. negyedévében került bevezetésre. Ennek lényege, hogy a kifogásolt tejet átadók tejtárvételét előzetes felszólítás után, meghatározott ismétlődést követően felfüggesztik. Az új ellenőrzési rendszer eredményeként 1992-ben az osztályon kívüli tej 6,05 %-ra esett vissza. Egy nagyságrenddel csökkent a tőgyulladás miatt kizárt tételek száma (2,09-ről 0,84 %-ra) és a gyógyszeres mennyisége (1,27 %-ról 0,96 %-ra).

Az Extra minőségű (104 /cm³ alatti összcsíraszámú) tej aránya 47,9 %-ról 57,8 %-ra nőtt. A vizezettség miatti kifogásoltság 17 %.

Üdítőitalok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1762 tétel üdítőital 94 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

17. táblázat

Üdítőipari termékek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók			
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
	db	db	%												
Szénsavas üdítőital	1385	68	4.9	3	2	40	0	1	23	7	0	52	2	13	1
- Szőlő	71	2	2.8	0	0	0	0	0	1	1	0	2	0	0	0
- Hazai gyümölcs	100	4	4.0	0	0	2	0	0	2	0	0	3	0	1	0
- Citrus	394	23	5.8	3	2	12	0	1	8	1	0	19	1	3	0
- Cola	344	15	4.4	0	0	13	0	0	4	0	0	12	0	3	0
- Tonik	194	8	4.1	0	0	4	0	0	2	2	0	7	0	1	0
- Diabetikus	35	3	8.6	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	1	0
- Egyéb üdítő	246	13	5.3	0	0	7	0	0	4	3	0	7	1	4	1
Csendes üdítőital	62	4	6.5	0	1	0	0	2	2	0	0	2	0	2	0
Szikvíz és szénsavas ivó	269	27	10.0	0	0	13	1	0	8	6	0	11	0	3	13
Egyéb termék	37	6	16.2	0	0	1	0	0	4	2	0	5	0	2	0
Mindösszesen	1762	105	6.0	3	3	54	1	3	37	15	0	70	2	20	14

A minőségi kifogások 46,5 %-a összetételi, 31,9 %-a jelölési, 12,9 %-a mikrobiológiai, 5,1 %-a érzékszervi, 2,6 %-a csomagolási és 0,9 %-a térfogat hibából adódott.

A főbb termékcsoportok és termékek minőségi hibáit elemezve a következők állapíthatók meg:

A szénsavas üdítőitalok jellemző hibaoka az összetételi hiba, ezen belül elsősorban a kis szén-dioxid-tartalom. A Badacsonyi ÁG koffeinmentes szénsavas üdítőitala 118 mg/l koffeint tartalmazott. Több előállító (Büki Üdítő Kft, King Kft. Nyíregyháza) K-szorbát helyett Na-benzoát tartósítószer használt termékében engedély nélkül.

A jelölési hibák között az összetétel felsorolásának és a tartósítószer feltüntetésének hiánya a legproblematisabb. A termékcsoponton belül a legtöbbet kifogásolt gyártmányok a diabetikus üdítőitalok.

A csendes üdítőitaloknál két-két tétel csomagolási és jelölési hibás volt. A szikvizeknél, szénsavas ivóvizeknél 13 esetben szén-dioxid hiányt, 8 esetben jelölési hiányt, 6 esetben mikrobiológiai hibát találtak (pl. Borsod Aqua Kft. Borsodi ásványvíz, Sátoraljaújhely és Vidéke ÁFÉSZ szénsavas ivóvíz két-két esetben).

Egyéb élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint - 723 tétel vizsgálata alapján - a termékcsoport 85,3 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

18. táblázat

Egyéb élelmiszerek

	Ösz- szes	Kifo- gásolt	Arány	H i b a o k o k								Szankciók				
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
	db	db	%													
Pörkölt kávé (COMPACT)	136	1	0.7	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
Tea (COMPACT)	129	1	0.8	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	
Fűszer (COMPACT)	82	7	8.5	0	0	4	2	0	2	2	0	6	1	0	0	
Egyéb termék (COMPACT)	20	3	15.0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	2	0	0	
Fűszer	61	4	6.6	0	0	2	0	0	1	1	0	4	0	0	0	
Méz	109	49	45.0	0	3	26	8	1	35	0	0	25	4	20	0	
Egyéb termék	186	41	22.0	5	12	6	6	2	33	0	0	24	4	13	0	
Mindösszesen	723	106	14.7	5	15	39	16	3	75	3	0	62	11	33	0	

Az egyes termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A teáknál (COMPACT) mindössze egy tételt kifogásoltak hibás jelölés miatt.

A megvizsgált mézek 45 %-a minőséghibás. A döntő hibák a jelölés hiánya, ugyanis értékesítési problémák miatt sok kistermelő saját maga próbálta termékét - a követelmények ismerete nélkül - forgalomba hozni. 11 tétel akác helyett vegyes virág jellegű volt, 8 tétel HMF tartalma nagyobb a megengedettnél, 2 tétel nagy víztartalmú volt. 8 tételnél állapítottak meg súlyhiányt.

A fűszereknél 4 tétel összetételi hibás (szegfűszeg kis olaj-, nagy szervesen idegen anyagtartalom, babérlevél foltos, boróka nagy víztartalom) 2 tétel súlyhiányos, 2 tétel jelölési hibás, 2 tétel nagy mikrobaszámú volt.