

Az élelmiszerek minőségének 1978. évi alakulása és az ellenőrzések tapasztalatai

TAKÓ ÉVA

Mezőgazdasági és Élelmészügyi Minisztérium, Budapest

Az 1978. évi minőségellenőrzési adatok alapján megállapítottuk, hogy a termelés és műszaki fejlesztéssel összehangolt minőségvédelmi intézkedések hatására az élelmiszerek minősége az 1977. évi szinthez viszonyítva összességében javult.

A termelő szektoronkénti elemzés azt mutatja, hogy a minőség javuló tendenciája a szövetkezeti szektor kivételével általános. Az élelmiszertermelés mennyiségét országosan meghatározó minisztériumi iparok minőségi színvonala jóval a többi szektoré felett volt. Ez a szervezettebb nyersanyagellátás, korszerűbb technológia és fejlettebb minőségellenőrzés eredménye.

I.

Az élelmiszerek minőségét az Élelmiszer törvényben előírt iparági (belső) és az ipartól független hatósági minőségellenőrző hálózat vizsgálja.

A kétszatomnás ellenőrzésből származó késztermék vizsgálati adatokból az előzőekben leírt általános megállapítások részleteiben is igazolhatók:

– A hatósági élelmiszerellenőrző intézetek által hibásnak talált tételek arányát szektorális bontásban az 1. táblázatban megadott kifogásolási százalékkal mutatjuk be.

– Az iparág (belső) és a hatósági minőségellenőrzés vizsgálati eredményeinek átlagából képzett komplex minőségmutató a 2. táblázatban került részletezésre.

Az állami és ágazati minőségvédelmi intézkedések, a minőségellenőrző és információs rendszer megbízható működtetése, a szabványok és jogszabályok alkalmazása, az anyagi érdekelttség, a szocialista munkaverseny eredménye, hogy az élelmiszerek minősége egyenletesen javul évek óta. (1. ábra)

Az ellenőrző szervezetek a preventív minőségvédelem érdekében a késztermék mellett a nyersanyagok és technológiai folyamatok vizsgálatát is végzik. Ennek során szerzett információik feldolgozása és elemzése feltárja a minőség további javításának jelenlegi akadályait is. Lehetőséget teremt ezzel a megfelelő szintű, minőséget befolyásoló intézkedések megtételére.

II.

A minőségi követelmények kielégítéséhez szükséges alapvető tényezők – a megfelelő nyersanyag, a fejlett gyártástechnológia, a használati és piaci értéket fokozó csomagolás, a termék védelmét biztosító szállítás és raktározás – átfogó elemzése a következőket mutatja:

Az élelmiszerek minőségének alakulása 1978-ban az élelmiszerellenőrző intézetek adatai alapján

Szektor	Kifogásolt tételek %-ban		
	1977.	1978.	
Minisztériumi ipar	7,8	6,5	javult
Tanácsi ipar	15,1	13,4	javult
Mezőgazdasági ipar	17,1	14,5	javult
Szövetkezeti ipar	17,1	20,7	romlott
Magán ipar	25,1	14,8	javult
Egyéb minisztériumi (Bk. M., NIM) ipar ..	14,0	11,6	javult
Összesen	10,5	9,3	javult
Import	4,4	8,7	romlott
Zöldség-gyümölcs	24,6	29,3	romlott

2. táblázat

Az élelmiszerek minőségi szintjének alakulása 1978-ban a min. iparban a komplex minőségmutató alapján

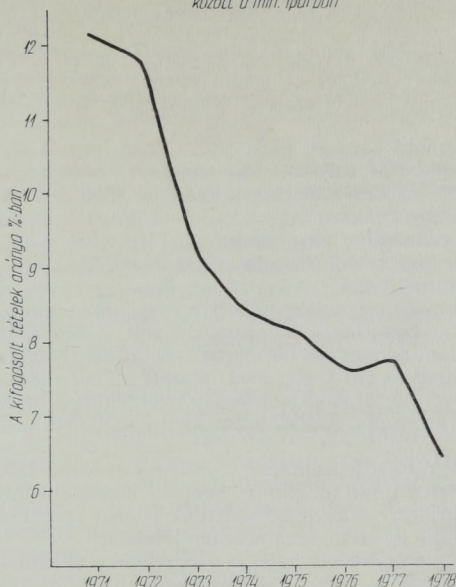
Iparág	Komplex minőségmutató		
	1977.	1978.	
Baromfi	3,81	3,84	változatlan
Bor	3,37	3,41	változatlan
Cukor	3,43	3,43	változatlan
Dohány	3,38	3,47	javuló
Édes	3,28	3,30	változatlan
Gabona	3,74	3,74	változatlan
Hús	3,16	3,22	javuló
Hűtő	2,98	3,02	változatlan
Konzerv	3,08	3,16	javuló
Növényolaj	3,81	3,77	változatlan
Sőr	3,40	3,37	változatlan
Szesz	3,78	3,84	javuló
Tej	3,61	3,61	változatlan

A feldolgozásra kerülő *nyersanyag* minősége az élelmiszeripari ágazatok többségében alapvetően meghatározza a gyártott késztermékek minőségét. 1978-ban a bázisévnél jobb minőségű nyersanyagot tudott felvásárolni a cukor-, gyengébbet a dohány-, édes-, hűtő- és konzervipar.

A jövő szempontjából biztató, hogy a műszeres minősítésen alapuló nyersanyagátvétel megvalósítását (mellyel az ipar ösztönözheti a mezőgazdaságot a minőségi termelésre) a cukoripar befejezte, a gabona- és húsipar pedig megkezdte.

A végrehajtott gyártásfejlesztések elsődlegesen a termelés mennyiségi növelését és az élőmunka gépi helyettesítését szolgálták. Természetes azonban, hogy a felépült új üzemek, a teljes vagy részleges üzem, vagy gyártóvonal rekonstrukciók, de még a szűk kapacitásokat megszüntető egyszerű bővítések is segítették a minőség javítását. Ezek száma azonban a korlátozott anyagi lehetőségek miatt a szükségességnél jóval kisebb volt. Így például egyes zöldségfélék érési idejének összcsumázása ismét bizonyította, hogy a tartósító iparok fölös kapacitásának hiánya komoly minőségrontó tényező.

A kifogásolt tétel százalékos változása 1971-78.
között a min. iparban



1. ábra

A gyártmányösszetétel változása lassú. Kevés az igazán korszerű új, vagy választék bővítő termék, amely leválthatná a sok elavult, már a vásárlók által sem keresett cikket.

Jelentősebb fejlesztés a tej-, hűtő-, hús-, sör-, dohány- és édesiparban volt, de a termék váltás szükséges mértékét még ezek sem érték el.

Az élelmiszerek csomagolási szintje szélsőségesen eltérő. Egy részük a csomagolással szembeni minimális igényt, az áru védelmét is alig elégíti ki. Mások ezen lényegesen túllépve már ízléses, vonzó megjelenésükkel is kedvezően befolyásolják a vásárló minőségi ítéletét és hatásos árupropagandát is fejtenek ki ezzel.

Az áttérés ez utóbbira természetesen anyag- és költségigényes. A minden szempontból indokolt csomagolásfejlesztések végrehajtását – az életszínvonal politika hatályos elveinek figyelembevételével – a költségeknek az eladási árakban való érvényesítésével is segíteni kell.

A minőségellenőrzés az élelmiszerek csomagolási jellemzőit az érzékszervi és összetételükkel azonos szigorúsággal bírálja. Nyilván ez is hozzájárult ahhoz, hogy az ipari gyártásfejlesztések a csomagolás minőségét is szem előtt tartják és azt a szükséges anyagi lehetőségek között is javítják.

A tárgyidőszakban említésre méltóan előrelépett a hűtő-, tej-, (fogyasztói tej kivételével), cukor- és konzervipar.

Nem kielégítő a csomagolás a gabonaiiparban.

A csomagolás színvonalával szorosan összefügg a fogyasztók Élelmiszertörvényben előírt tájékoztatása is. A gyártási idő joggal igényelt közérthető feltüntetése ugyanis csak a korszerű, jó minőségű anyagokba való gépi csomagolásnál oldható meg biztonságosan.

A megtermelt élelmiszerek hosszabb-rövidebb ideig tartó *tárolás*, majd *szállítás* után jutnak el a fogyasztóhoz. E lépéseket a termelés szerves, befejező részének kell tekinteni, mert ha körülményeik nem megfelelőek, lényegesen ronthatják a termék minőségét.

A mennyiségi szemlélet máig ható érvényesülése következtében az iparok csak a termelés folyamatos viteléhez elengedhetetlenül szükséges, a minőség védelmi szempontokat általában ki nem elégítő tárolótérrel és szállítóeszközökkel rendelkeznek.

Ennek minőségrontó hatása leginkább a hűtést igénylő termékeket előállító iparokban érvényesül (hűtő-, baromfi-, hús-, tej-, édes- és söripar).

A hűtött tároló és szállító kapacitások bővítése ellenére a hűtőlánc, különösen az áruelosztási fázisban, gyakran megszakad. A hűtőipari termékgörög mellett főképpen a gyorsan romló tej-, hús-, baromfiipari termékek, a sör, bor, üdítőitalok, valamint egyes édesipari cikkek forgalmazásában minőségrontó tényező a hűtés, esetleg kondicionálás hiánya.

Lényegesebb tárolótér bővülés 1978-ban a gabona-, hűtő-, baromfiiparban, hűtőjármű bővülése a hús-, hűtő- és tejiparban volt. A tárolási helyzet különösen rossz a konzerv-, édes-, dohány- és boriparban. A tárolókapacitás hiánya 1978-ban jelentős minőségi hibát és gazdasági kárt okozott az édesiparban. A szaloncukor tárolásra igénybe vett bértárolókban jelentős tételek megpenészedtek. A minőségellenőrzés gyors és hatékony beavatkozása megakadályozta e tételek forgalomba kerülését.

Az élelmiszerek minőségellenőrzése 1978-ban is tovább fejlődött. A 17/1977. MÉM számú rendelet alapján az iparági minőségellenőrzés szervezetében a hatékonyabb munkát elősegítő változások történtek a hús-, konzerv-, baromfi- és boriparban, valamint több új üzemi laboratórium létesült.

A hatósági élelmiszerellenőrző hálózat a nyiregyházi és tatai intézet átadásával tovább bővült. Most már 17 intézet dolgozik a megyei (fővárosi) tanácsok irányítása, a MÉM szakmai felügyelete alatt az élelmiszerek minőségének javításáért, a fogyasztók érdekvédelmében.

III.

A minőségellenőrzés iparágakra konkretizált 1978. évi legfontosabb megállapításai a következők:

A *baromfiipari* termékek minősége a minőségmutató alapján változatlan.

Az előforduló szabványon kívüli minőség többnyire a minőségmutató képzésbe nem vont termékek körében fordult elő. A kifogásolási arány kismértékű növekedése a jelölési hiányosságok megnövekedett számából adódik.

A minőségmutató képzésbe vont *boripari* termékek minősége változatlan. A legtöbb borfajta és a Márka üdítőital minősége elmaradt a bázisétől. Az asztali és pecsenyeborok gyenge stabilitása, a minőségi borok összetételi hiányossága miatt nagyobb lett a kifogásolt tételek aránya. A borok nagy része változatlanul illat-, zamat-gyenge, fajtajelleg nélküli. A boriparban előállított üdítők magas kifogásolási aránya elsősorban az érzékszervi hibákra vezethető vissza. Ezt részben a nem megfelelő citrus alapanyag, másrészt a nem kielégítő technológiai színvonal magyarázza.

A *cukor* minősége mind a minőségmutató, mind a kifogásolási arány szerint változatlan. Az élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek leggyakrabban a sötétebb szín, a kockacukrok hosszú mállási ideje, a porcukrok csomós állománya, a szóródó hibás csomagolás és jelölhetlenség miatt emeltek kifogást.

A *dohányipari termékek* minősége a minőségmutató alapján kismértékben javult.

A hatósági intézetek kifogásolási aránya nem csökkent, leggyakrabban a rossz szivhatósági tulajdonság és égőképesség, kihullás, a túlzott nedvesség és nagyméretű kocsánytartalom miatt emeltek kifogást.

Az *édesipari termékek* minősége változatlan. Az év elején végrehajtott áremelések következtében jelentkező értékesítési nehézségek szükségessé tették egyes termékcsoporthoz a gyártás átszervezését, ami időlegesen az érintett termékek minőségengadozását váltotta ki. Továbbra sem kielégítő az ipar tároló-kapacitása. Kénytelen olyan berraktárakat is igénybe venni, ahol a tárolás közbeni ellenőrzés megfelelően nincs megszervezve. Szaloncukornál ez folyó évben jelentős mérvű romláshoz vezetett.

Az év folyamán csökkent a tömeghiányos édességek forgalma, javult a jelölési fegyelem is. A tapasztalt hibák többsége nem megfelelő érzékszervi tulajdonságokból származott.

A *lisztek* minősége a minőségmutató alapján változatlan, de a beltartalmi értékeket tekintve az előző évhez képest kissé romlott. Csökkent a siker tartalom emiatt a tésztaipari célisztekre szabványfelmentést kellett kérni.

A sütőipari érték szempontjából a minőség kiegyenlítettebb, a tételek 50%-a B₁-es minőségű volt. A lisztek vízfeltevő képessége kissé emelkedett, de még mindig nem érte el a korábbi évek szintjét.

A *húsipari termékek* minősége kismértékben javult. A belföldi ellátás céljaira készített szárazárú, füstölthús és étkezési sertészsír az előző évinél jobb minőségben került forgalomba. A többi húskészítmény minősége időszakonként – főként nagyobb mértékű import nyersanyag feldolgozásakor – ingadozott. A forgalomba hozott főkehusok általában szabványos minőségben jelentek meg, de a termelési felfutások idején gyakori volt a gondatlanabb tisztítás.

A *hűtőipari termékek* minőségi színvonala változatlan. Visszatérő hiba a csomagolás-jelölés, valamint a tömeghiány.

Romlott a gyorsfagyasztott gyümölcsök minősége, elsősorban a nem megfelelő, gépi szedésű nyersanyag miatt. A minőségmutatók közül javulás mutatkozott a gyorsfagyasztott szilvásgombóc, pajajkrém, húsos készítmények vonatkozásában, a gyorsfagyasztott zöldborsó minősége kismértékben romlott.

A *konzervipari termékek* minősége – a minőségmutató alapján – javult, a kifogásolási arány lényegében változatlan.

Az ételkonzervek, a húskonzervek, a főzelékkonzervek közül: a zöldborsó és a száraztészta minősége javult. Csökkent a gyümölcslevek és szörpök, változatlan a befőttek, főzelékkonzervek, a süritett paradicsomkészítmények, a hőkezelt savanyúságok, a fűszerpaprika, a szárítottmányok és a leveskészítmények minősége.

A *növényolajipari ételmezesi termékek* (étolaj, margarin) minőségi színvonala továbbra is jó, a komplex minőségmutató gyakorlatilag változatlan, kissé csökkenő tendenciával. Az előfordult minőségi hiányosságokat általában az étolaj-palackok zárókupakjának hibái okozták. A kifogásolt tételek aránya lényegesen kisebb, mint a többi ételmezesi ipar termékeiről és változatlan.

A *szeszipari ételmezesi termékek* minősége a komplex minőségmutató alapján javult. Változatlanul sok a szeszialok csavarzárai és brandy éreléhiánya miatti kifogás. A likőrök és a sajtolt sütőélesztő minősége a bázishoz hasonlóan alakult.

Az eceteszenzia savtartalom ingadozása megszűnt. Visszatérő probléma az ecet térfogathiánya. A szeszipari üdítők minősége változatlan. A hibaokok között az érzékszervi tulajdonság vezet.

A *söripari termékek* minősége mind a minőségmutató, mind a kifogásolási százalék alapján változatlan.

Az élelmiszerellenőrző intézetek az elmúlt évhez hasonlóan elsősorban a világos sörök jelölési és térfogati, továbbá az üdítőitalok összetételi hiányosságait kifogásolták. A sörök összetétele változatlanul jó.

A *sütőipar termékeinek* minősége változatlannak tekinthető. A minőségmutató változatlan, a kifogásolási arány 16,1%-ról 14,3%-ra csökkent.

A termékcsoportokat tekintve javult a zsíros fehértermékek és az egyéb termékcsoporthoz tartozó áruk, változatlan a kenyér és a vizes sütőipari termékek minősége. Az élelmiszerellenőrző intézetek a kenyérnél a súly- és jelölésihiány, a vizes terméknel a súlyhiány és a kis térfogat, a zsíros terméknel a súly- és térfogathiány miatt kifogásoltak a leggyakrabban.

A *tejipari termékek* összesített minőségmutatója változatlan. A hatósági intézetek megállapításai szerint csökkent a súly- és jelölési hiba miatt kifogásolt tételek száma és növekedtek az érzékszervi kifogások, különösen tehéntúróra, vajra és ömlesztett sajtra vonatkozóan.

Az *üdítő italok* minősége javuló, a kifogásolási arány 13,4%-ról 8,9%-ra csökkent, ami elsősorban az előző évi beruházások, illetve a gyengébb minőségi szintet elért vállalatok átszervezésének következménye.