

Az élelmiszerek minőségének alakulása és az élelmiszer ellenőrzés tapasztalatai 1979-ben

TAKÓ ÉVA

Mezőgazdasági és Élelmézésügyi Minisztérium Budapest

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően ágazati felelősségünkől eredően vizsgáltuk és értékeltük a belföldön előállított élelmiszerek minőségének alakulását az előállítók tulajdonviszonyától (állami és szövetkezeti) és vállalati formáitól (minisztériumi, tanácsi stb.) függetlenül. Az élelmiszerek ilyen széles körű vizsgálata a lakosság élelmiszerszükségleteinek kielégítése és a gazdaságos export növelése szempontjából kiemelt jelentőségű.

A lakosság közérzetét az alapvető fogyasztásként forgalomba kerülő élelmiszerek minősége mindig lényegesen befolyásolja. Tekintettel a jelenlegi gazdasági helyzetre, a minőség védelme és fejlesztése fontos gazdaságpolitikai feladat, miután az élelmiszerek minősége közvetlenül kihat a társadalmi tevékenység szintjére, az exportképességre és a dolgozók életszínvonalának alakulására.

A minőség nem változatlan kategória, azt a termékek tulajdonságai és a folyamatosan növekvő fogyasztói igények együttesen határozzák meg. Ezért az élelmiszerek minőségét meghatározó érzékszervi, hasznosanyagtartalmi és csomagolási jellemzőit folyamatosan javítani kell.

I.

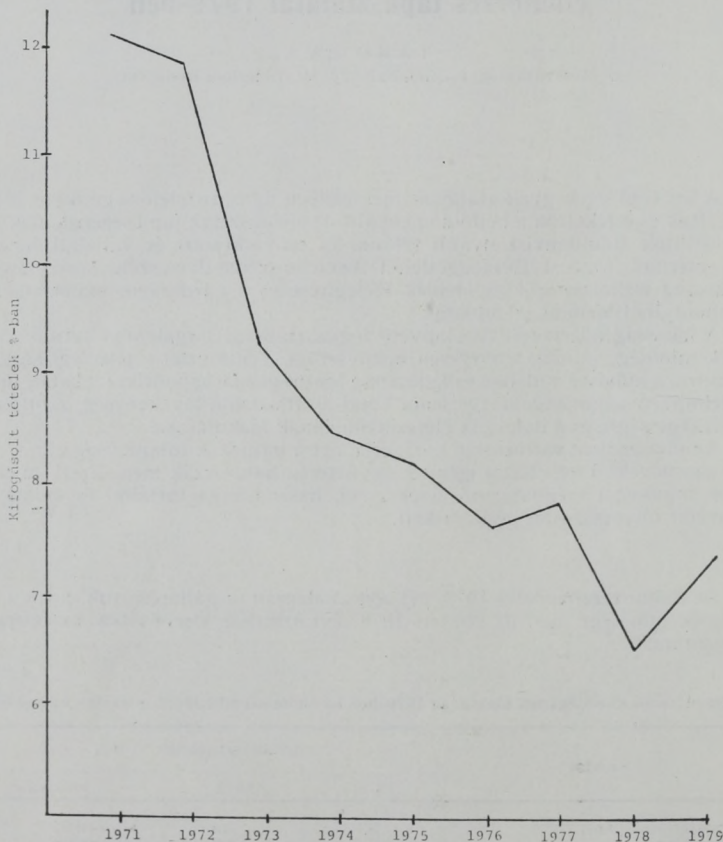
Az élelmiszerellenőrzés 1979. évi adatai alapján megállapítottuk, hogy az élelmiszerek minősége ágazati szinten 1978. évi szinthez viszonyítva összességében változatlan.

1. táblázat

Az élelmiszerek minőségének alakulása 1979-ben az élelmiszerellenőrző intézetek adatai alapján

Szektor	Kifogásolt tételek %-ban		
	1978.	1979.	Változás
Minisztériumi ipar	6,5	7,4	változatlan
Tanácsi ipar	13,4	13,0	változatlan
Mezőgazdasági ipar (TSZ + ÁG) ..	14,5	14,6	változatlan
Szövetkezeti ipar (ÁFÉSZ)	20,7	16,1	javult
Magán ipar	14,8	22,0	romlott
Összesen:	9,3	9,6	változatlan
Import termékek	8,7	8,3	változatlan
Nyers zöldség-gyümölcs	29,3	24,6	javult
Egyéb minisztériumi (Bk. M., NIM) ipar	11,6	11,7	változatlan

A termelő szektoronkénti elemzés (1. sz. táblázat) több mint 56 000 tétel minősítése alapján azt mutatja, hogy a minisztériumi, tanácsi és mezőgazdasági (TSz., Á. G.) szektorban változatlan, a szövetkezeti szektorban javult az előállított termékek minősége. Külön kiemelést érdemel, hogy a nem minisztériumi iparban előállított termékek hiba-előfordulása közel kétszerese a minisztériumi iparénak és hogy a hatósági intézetek által hibásnak minősített tételek változásának csökkenő iránya a minisztériumi iparban megváltozott (1. sz. ábra).



1. ábra

A kifogásolt tételek százalékos változása 1971–79. között, a MÉM iparban

A minisztériumi ipar termékeinek minőségét az ipari belső és a hatósági ellenőrzés megállapításainak összesítésével határoztuk meg és ezt vonatkoztattuk az 1979. évi színvonalhoz. E komplex értékelés alapján (2. sz. táblázat) *javult* a növényolajiparban előállított élelmiszerek minősége, *romlott* a bor-, a dohány- és a gabona iparban.

**Az élelmiszerek minőségi szintjének alakulása 1979-ben a MÉM-iparban,
a komplex minőségmutató alapján**

Iparág	Komplex minőségmutató		
	1978.	1979.	változás
Baromfi	3,84	3,84	változatlan
Bor	3,41	3,27	romlott
Cukor	3,43	3,40	változatlan
Dohány	3,47	3,39	romlott
Édes	3,30	3,31	változatlan
Gabona	3,74	3,68	romlott
Hús	3,22	3,21	változatlan
Hűtő	3,02	2,98	változatlan
Konzerv	3,16	3,18	változatlan
Növényolaj	3,77	3,84	javult
Sör	3,37	3,38	változatlan
Szesz	3,84	3,80	változatlan
Tej	3,61	3,62	változatlan

A fel nem sorolt iparágakban az előállított termékek minősége *változatlan*.

Az egyes iparágakra vonatkozó konkrét megállapításokat, valamint a javaslatokat a minőség javítására, illetve szinten tartására a részletes elemzés tartalmazza.

A tanácsi, mezőgazdasági, szövetkezeti szektorban előállított élelmiszerek alakulását kizárólag a megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek országos éves adatai alapján értékeltük.

II.

Az élelmiszerek minőségét közvetlenül befolyásoló tényezők 1979. évi alakulását vizsgálva megállapítottuk:

– A nyers- és alapanyagellátás mennyiségileg megfelelően alakult a baromfi-, a cukor-, a dohány-, az édes-, a hús-, a növényolaj-, a szesz- és tejiparban. Mennyiségi és minőségi problémák jelentkeztek a hűtő-, a konzerv-, a gabona- és söriparban, ennek elsődleges oka a növényi nyersanyagok időjárás érzékenysége.

Kedvezőtlenül befolyásolta a késztermék minőségét, hogy nem halad kellő ütemben előre a termelés-csúcsok levezetésére alkalmas tartalék feldolgozó kapacitás kiépítése. A feldolgozás technológiája nem mindenhol alkalmazkodik a gépi betakarítású nyersanyag minőségéhez, bár a konzerv-, hűtő- és cukoripar előkészítő vonalakat fejlesztett ki, illetve állított be a gépi betakarítású nyersanyag feldolgozásához.

Az import nyersanyagok beszerzésénél az ipar minőségi igényei devizális okok miatt a külkereskedelemben nem érvényesíthetők. Különösen kedvezőtlenül érinti e tény azokat a feldolgozókat, ahol szükségszerűen jelentős az importanyag felhasználás (pl. édesipar).

A minőséget kedvezően befolyásolja néhány iparban megvalósult műszeres, minőség szerinti nyersanyag átvételi rendszer.

– A műszaki fejlesztések közül jelentősek voltak a tejipar beruházásai (Veszprém és Mátészalkai Tejüzem), a Hajdúsági Cukorgyár üzembe helyezése, a Kaposvári Húskombinát vágóüzeme és sonkagyára, a Gyulai Húskombinát szárazáru-gyártó üzeme és a hűtőipar ezervagonos hűtőháza Miskolcon.

A feldolgozási technológiai vonalakon nem követte a munkaerőcsökkenést a szükséges műszerezés és automatizálás fejlesztése. Ez sok, a késztermék minőségét rontó technológiai hiba eredője.

A gyártástechnológia fejlesztését a népgazdaság teherbíró képességének és a gazdasági szabályozóknak megfelelően elsősorban a termelés mennyiségét fokozó, a minőségre közvetve ható megoldásokkal valósították meg.

– A csomagolás fejlesztésének üteme nem kielégítő, a gazdasági helyzet alakulása, az import anyagok hiánya számos területen visszalépést is okozott. A nagy volumenű képviselő import műanyagfóliák és granulátumok hazaira cserélése, néhány esztétikai hiányosságtól eltekintve, megfelelő ütemben folyik. Sok termékvédelmi, tájékoztatási és esztétikai hibát okoz néhány lényegesen kisebb volumenű képező, itthon nem, vagy nem elég mennyiségben gyártott anyag (pl. celofán) behozatalának leállítás.

– Az élelmiszeradalékok behozatalának csökkentése is minőségromlást okoz azokban az esetekben, amikor a kiváltásukra nincs megfelelő hazai vagy szocialista relációból beszerezhető anyag.

– Nem a szükségleteknek megfelelően fejlődnek a késztermék minőségét ényegesen befolyásoló nyersanyag és késztermék raktározási és szállítási körülmények. A tároló tereket, a szállítási feltételeket a feldolgozó kapacitással összhangban, vagy a meglévő elmaradások miatt gyorsabban kell fejleszteni. Az elmúlt évben lényeges előrelépés ezen a területen nem történt.

– A gyártmányfejlesztés az élelmiszerkinálat szerkezetének változása (fogyasztói igények és gyártási feltételek) elsősorban a gazdasági szabályozók befolyása alatt áll. A vizsgált időszakban az új vagy választékbővítő termékek előállítási üteme a kívánatosnál lassúbb.

A vizsgált egy éves időszakra vonatkoztatott, összességében változatlan minőségi szint nem tekinthető megnyugtatónak, mert

– mind az ipari (belső), mind a hatósági minőségellenőrző szervezet csak az előírt követelmények (általában állami szabványok) betartásának ellenőrzését végzi. Ebből eredően a tényleges minőségi színvonalról nincs elegendő, számszerűen értékelhető információ;

– gazdasági megfontolásokból és kényszerűségből sok az eltérési engedély; az eltérési engedélyt viszont a minősítésnél figyelembe kell venni. Ezekben az esetekben a rendszerben változatlanul minősített termék a valóságban romlott (pl. kávé).

III.

Az élelmiszerellenőrzés megállapításának elemzése alapján az iparáganként javasolt minőségjavító intézkedések mellett a következő feladatokat kell megvalósítani annak érdekében, hogy a minisztérium ágazati felelőssége folytán gondoskodni tudjon a megfelelő és javuló élelmiszerelőállításról:

1. Tovább kell növelni a nyersanyag műszeres, minőség szerinti átvételi rendszerét, szigorúan alkalmazva a minőség szerint differenciált árakat.

2. A gyártás- és gyártmányfejlesztést a minőségi követelményekkel összhangban, súlyozva kell végrehajtani.

3. A technológiai fegyelem be nem tartásából eredő minőségi hiányosságokért alkalmazott felelősségrevonást szigorítani kell. 1979-ben a hatósági intézetek 6773 esetben kezdeményeztek eljárást a hiba elkövetőivel szemben. 2762 esetben tettek fegyelmi, illetve szabálysértési javaslatot és ebből 1631 esetben, nem egészen 60%-ban történt érdemleges elmarasztalás.

4. Felül kell vizsgálni a minősítés jelenlegi rendszerét, hogy az értékelésnél a tényleges minőségi színvonal mérhető legyen.

5. Ki kell dolgozni és meg kell valósítani az export termékek egységes minősítő eljárását. Az érvényes rendeletek és a sokéves gyakorlat alapján kialakult minősítő rendszer ugyanis export termékeink minőségi színvonaláról nem ad hasznosítható

információt a vezetés számára. Ismereteink csak arra szorítkoznak, hogy mennyi a minőségi hiba miatt meg nem felelt (reklamált!) termék mennyiség.

Összefoglalóan a minőségellenőrzésnek az élelmiszerek valós minőségi színvonalának regisztrálása mellett legfontosabb feladata, hogy a tények és okok feltárásával a termelésre visszahatva minőségszabályozást végezzen és ezzel közvetlenül javítsa a termékek minőségét.

E gazdasági szempontból nagy fontosságú feladatok ellátásához megfelelően fejlesztett minőségellenőrzési szervezetet szükséges működtetni.

A minisztériumi iparágak minőség alakulásának részletes elemzése

Állatforgalmi és Húsipari Tröszt

A húsipari termékek minősége 1979-ben *változatlan* volt. *Javult* a füstölt szárazkolbász, csemegeszalámi, étkezési sertésszár minősége; bázis időszakhoz képest *változatlan* a füstölt kolbászfélék, felvágottak, hurka és sajtfélék, *romlott* a vörösáruk és a pácolt füstölt termékek minősége. A forgalomba hozott sertés tökehúsok minősége összességében megfelelő volt, minőségi problémák az erősebben faggyús marhahúsoknál jelentkeztek.

Szórványosan minőségi hibát okozott a sertésszalonnák korai sárgulása, ami a kutatások eddigi megállapítása szerint takarmányozási okokra vezethető vissza.

A minőség stabilitása és javítása érdekében szükséges a mezőgazdasági termelőüzemekkel való jobb kooperáció, a szerződéses fegyelem megszigorítása, a vágómarha objektív minőségi átvételének bevezetése, a vállalatoknál a kémiai gyártás-irányítás megkövetelése, a termelésirányítók ellenőrző tevékenységének fokozása, a minőségmutatóképzésben egységes szemlélet kialakítása a hatósági minőségellenőrző intézetekkel.

Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje

A termékek minősége a komplex minőségmutató alapján *változatlan*, a kifogásolt tételek aránya csökkent. A változatlan mutatóérték arra vezethető vissza, hogy *javult* az előhűtött bontott és belezett csirke, *romlott* a fagyasztott csirke és *változatlan* a csirkeaprólék minősége. Jelentősen csökkent a jelölési hiányosságok száma, ami a kifogásolási arány javulását eredményezte.

A *minőség javítása* érdekében 1980-ban az egyenletesebb alapanyag biztosítására bővíteni kell a vállalatok és partnergazdaságok között több évre szóló szerződéseket, szorgalmazni kell a megfelelő súlyú végterméket biztosító hibridek beállítását. Előrelépésre van szükség a több éve krónikus gondot okozó fagyasztó és tárolótér mennyiség növelése, valamint az ipar és kereskedelem közötti hűtlánc további fejlesztése érdekében.

Borgazdasági Vállalatok Trösztje

A boripari termékek minősége *romlott*. A komplex minőségmutató alapján romlott az asztali-, pecsénye- és minőségi borok, változatlan a pezsgők minősége.

A borok többsége változatlanul gyenge érzékszervi minőségű (íz- és zamategyengeség, fajtajelleg-hiány) és nem megfelelő stabilitású. A minőségi és a pecsényeboroknál visszatérő volt a cukormentes extrakttartalom-hiány. A minőségi hibák – minden kategóriában – egyrészt a gyenge alapanyag minőségre, másrészt technológiai hiányosságokra vezethetők vissza. A Márka üdítőitalok minősége változatlan, de a rossz minőségű szőlőszűrítmény miatt a Márka szőlő minősége erősen ingadozott, az érzékszervi hibák részaránya növekedett.

Az 1978. évi szüretelésű borok erőteljesen magukon viselték a rossz évjárat nyomait és következményeit.

A *minőség javítása* a szabványban alacsonyabb szinten előírt összes kénessavtartalom és minimális alkoholtartalom miatt a pincehigiénia magasabb színvonalra emelését sürgeti. A minőségbiztosítás terve szerint a mikrobiológiai fertőzések elkerülése érdekében el kell végezni a cementhordók hibás bevonatainak cseréjét, a meleg steril palackozás feltételeinek fokozatos megteremtését, a fertőtlenítőszerek skálájának bővítését és minden vállalatnál létre kell hozni mikrobiológiai laboratóriumot.

Cukoripari Vállalatok Trösztje

A cukoripari termékek minősége *változatlan*, azonban mind az iparági, mind a hatósági minőségmutatót és a kifogásolási arányt figyelembe véve romló tendenciájú. Leggyakrabban a sötétebb színű, magasabb hamutartalmú, csomós állományú, hibás csomagolású és jelölésű tételeket kellett kifogásolni. Romlott a kristálycukor, javult a finomított kristálycukor és változatlan a mokka kockacukor minősége.

A *minőség javítása* érdekében folytatni kell a répaátvételi helyek korszerűsítését, a létesítítés és a bepárlás fejlesztését folyamatos centrifugák, zagysűrítők és Zsigmond-rendszerű bepárlók üzembehelyezésével. A szűk kapacitások feloldására bővíteni kell a mészkemencét (Hatvanban és Ácson) az előtermék főző állomást (Selypen). A cukorfőzés automatizálásának bevezetése szükséges az egyenletes szemcseméretű termékek előállítására, valamint energiatakarékosság szempontjából is.

Növelni kell a tárolókapacitást, javítani a csomagolás és a szállítás színvonalát.

Dohányipari Vállalatok Trösztje

A dohányipar termékeinek minősége *romlott*. Az egyes termékek hálózati és iparági minőségmutatóinak összesített értékelése alapján romlott a Fecske, a füstszűrős Symphonia, a Munkás és a Symphonia cigaretták minősége, a Románc és a Kossuth cigarettáké változatlan maradt.

A *minőségbiztosítás* érdekében fejleszteni kell a nyarsanyag minősítési pontrendszerét és szélesíteni a minőségi bérezés alkalmazását. A fermentálásra kerülő dohányok előkészítésénél az azonos kezelést igénylő nagyobb tételek kialakítására kell törekedni.

Gabona Tröszt

A gabonaipari termékek minősége *romlott*, növekedett a hatósági intézetek által tett kifogások száma is. Romlott a lisztek színe és vízfellevő-képessége, ezzel szemben növekedett a sikér mennyisége és jobb a sütőipari érték. Javult a rizs minősége, az egyéb termékcsoportba tartozó cikkeké (asztali dara, hántolt termékek) változatlan szinten maradt.

A *minőség biztosítása* érdekében prémiumfeltételeket dolgoztak ki a céllisztekre, az étkezési búzacsírára, a sütőipari lisztekre, hántolt termékekre, melyek széles körű alkalmazása szükséges. Ezen túlmenően az egységes búzaminősítés tárgyi feltételeit további műszerek beszerzésével, a személyi feltételeket az átvévo és átdadó szakemberek szakmai oktatásával kell biztosítani ill. fejleszteni.

A hűtőipari termékek minősége *változatlan*. A komplex minőségmutató kis-mértékű csökkenése alapvetően a kedvezőtlen paraj és zöldborsó nyersanyaghely-zetre, ezen változatlan minőségű termékek termelési volumenben való kisebb része-sedésére vezethető vissza. Javult a gyorsfagyasztott zöldségfélék és félkészételek, romlott a készételek minősége. A gyorsfagyasztott szilvásgombóc állományhiba, deformáltság miatt alacsonyabb érzékszervi minőségben került forgalomba. A gyorsfagyasztott gyümölcsök minősége *változatlan*.

A *minőségi színvonal* emelése érdekében tovább kell erősíteni a kölcsönös elő-nyöknön alapuló termeltetési kapcsolatokat, a jó minőségű nyersanyagok termelésé-nek anyagi ösztönzését. Jelentős eredmények várhatók a feldolgozási technológiák gépi betakarításhoz való igazításának tökéletesítésétől, az ipar céljainak megfelelő fajták kijelölésének és elterjesztésének folytatásától, a nyersanyagok objektív átvételi rendszerének további fejlesztésétől. Megvalósításra vár a kihelyezett gyár-tások műszaki és szervezeti színvonalának emelése a rendszeres minőségellen-őrzés megteremtése.

Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat

A vállalat élelmészeti termékeinek (étolaj, margarin) minősége *javult*.

A hatósági ellenőrzés kifogásolási aránya – elsősorban az étolajpalackok zárárkupak hibái miatt – nőtt, de lényegesen kisebb (1,7%), mint a többi iparágé. A hálózati és az iparági minőségmutatók összesített értékelése alapján az 1-es napraforgó étolaj és a Liga margarin minősége *javult*, a Rama margarin és a 0,75 l-es napraforgó étolaj minősége *változatlan*.

A *minőségbiztosítás* érdekében – a beruházásokon (a Martfői Növényolajgyár üzembe helyezése, a Rákospalotai Növényolajgyárban új derítő üzem létesítése) kívül – a vonatkozó vezérigazgatói utasítás maradéktalan betartása szükséges.

Söripari Vállalatok Trösztje

A söripar termékeinek minősége összességében *változatlan*. A hatósági kifogá-solások száma azonban nőtt a Kinizsi, a barna és a Magyarországon palackozott import söröknél. Változatlan minőségben kerültek forgalomba a világos sörök és a söripari üdítőitalok. A söröknél továbbra is gyakori kifogásolási ok a címkézetlenség és a jelölés hiányossága. Az üdítőitaloknál az összetételi hiba a leggyakoribb. Mind-kettőnél növekedett az érzékszervi hibák részaránya. Az érzékszervi hibás sörök jelentős része a Nagykanizsai Sörgyárból került ki, ahol a mennyiség érdekében túlfeszített termelési ütem és a több éve elfekvő palackok újbóli felhasználása ko-moly minőségi problémákhoz vezetett.

A malátagyártás *nyersanyagául* szolgáló sörárpa minőségi jellemzői (fehérje-tartalom, csirázóképesség) a kedvezőtlen időjárási viszonyok következtében rom-lottak. A hazai termesztésű komló mennyisége nem fedezte a szükségletet, minősége mind beltartalmi vonatkozásban (alfa-savtartalom), mind pelyvasság és idegen-anyag-tartalom tekintetében romlott. A hiányzó hányadot import komlóval és a magas keserűértékű fajtákból az NSzK-ban való kivonatkészítéssel pótolták.

A *minőség javítása* érdekében a gyártástechnológia korszerűsítésén túlmenően a műszaki-higiéniai színvonal emelésével, a tankautótér kapacitásának növelésével biztosítani kell a minőség megőrzését a fejtőkirendeltségi palckozás esetén is.

Tejipari Vállalatok Trösztje

A tejipari termékek minősége *változatlan*. A hatósági intézetek megállapításai szerint csökkent a csomagolási, jelölési hiba miatt kifogásolt tételek száma, de növe-kedett az érzékszervi hibák gyakorisága, különösen a vajnál és az ömlesztett sajtánál.

A pasztörözött tej minősége változatlan, javult a tehéntúró minősége. Romlott a tejföl és az ömlesztett sajtok minősége.

A *felvásárolt tej* mennyisége az előző évhez képest 5,3%-kal nőtt. Ezzel a tejipar felvásárlási tervét 99,1%-ra teljesítette. A felvásárolt tej fizikai tisztasági fokozat szerint 92,5%-ban volt I. osztályú. A hűtött tej mennyisége 113 millió literrel nőtt. A növekedés a nagyüzemi tejek arányának és mennyiségének gyarapodására, továbbá a csarnoki hűtőberendezések üzembehelyezésére vezethető vissza. A felvásárolt tejet a rendelkezésre álló ipari kapacitással sikerült maradéktalanul feldolgozni.

A *minőség biztosítása* érdekében növelni kell a tejipari alaptchnológiák (tej-áttevő vonalak, előhűtés, előtárolás, pasztörözés stb.) kapacitását. Gyorsítani kell a termékek fogyaszthatósági idejének növelését célzó műszaki intézkedések megvalósítását (pl. krémsajt utópasztörözése Dunaiújvárosban, ízesített krémtúróké Székesfehérvárott, a fűszerezett krémtúróké Szegeden). A nagyszámú vizsgálati adatot számítógépes feldolgozással és matematikai-statisztikai értékeléssel közvetlenül hasznosítani kell a tejipari minőségsszabályozás továbbfejlesztéséhez és a termékek minőségének további javításához.

Konzervipari Vállalatok Trösztje

A konzervipari termékek minőségének színvonalán *változatlan*. Javult a dzsemek, zizek, gyümölcsle, szörp és száraztészták, *változatlan* a befőttek, főzelékek, süritett paradicsom, húskonzervek, *romlott* az ételkonzervek és a hőkezelt savanyúságok minősége. A száraztészták minőségjavulása csak a korszerű, gépi készítésű termékekre vonatkozik, az elavult, hagyományos technológiával készült száraztészták minősége sok esetben kifogás tárgyát képezte.

A minőség biztosítása és javítása érdekében fontos feladat, hogy a vállalatok minőségellenőrző szerveinek munkáját egységesítő és erősítő vezérigazgatói utasítást maradéktalanul megvalósítsák; a termékek csomagolási színvonalának javítására az esztétikailag nem megfelelő címkék átterveztetését megoldják; a paradicsom és fűszerpaprika termékeinél részben minőségi hibákra visszavezethető értékesítési problémák léptek fel. Ezek megoldására egy-egy rendszerelemző csoportot hoztak létre, s ezáltal is tovább kell javítani a süritett paradicsom és fűszerpaprika termékek minőségét az exportlehetőségek bővítése érdekében.

Magyar Édesipari Vállalat

Az édesipari termékek minősége *változatlan*.

A technológiai vonalak korszerűsítésének eredménye a táblás és töltött csokoládé, valamint a csokoládéfigurák minőségjavulásában mutatkozott meg. Javult továbbá a kávészerek, süteményporok, csokoládés és zselé szaloncukrok, rágógumik és a pudingporok, minősége. Változatlan a zselék, diszdobozok, kakaóporok és töltött otyák minősége. Romlott az apró, tömör csokoládék, cukordrzsé, töltetlen cukorkák, nugát és darabárúk, valamint a kandírozott szaloncukrok minősége. A tapasztalt hibák többsége nem megfelelő összetételi és érzékszervi tulajdonságokból származott. Az év folyamán csökkent a tömeghiányos, csomagolás- és jelölés hibás tételek száma. Még mindig előfordult a termék gyártási idejének előredátumozása (BUCSOK).

A *minőség javítása* érdekében fokozni kell a kihelyezett üzemek és berraktárak ellenőrzését, a nyers- és csomagolóanyagok átvételénél a minőségi kikötések következetes érvényesítését és a technológiai fejelem még következetesebb betartását.

Szeszipari Vállalatok Trösztje

Az ételmezési termékek minősége *változatlan*. Javult a likőrök és az ecetkészítmények, romlott a pálinkák, a sajtolt sütőélesztő és az üdítőitalok minősége. A

szesz italoknál a hibaokok között továbbra is elsődleges a csomagolás-jelölési hiba, de nőtt az összetételi hibák száma is. Az üdítőitalokra az érzékszervi és csomagolás-jelölési hibák a jellemzőek. Megszűnt az ecet térfogatingadozása.

Az italgyártás hazai és import nyersanyagainak többsége mennyiség szempontjából megfelelő volt, problémát okozott azonban ütemezetlen szállításuk (citromsav) és ingadozó minőségük (karamell, eszencia, Sztár-paszták). A kubai import szesz minősége az előző évhez hasonló, jellegzetes cukornád-melaszra emlékeztető ízű és illatú volt. A minőség javítása érdekében finomítását Szabadegyházán kezdték meg.

A Tröszt 1980. évi *minőségbiztosítási és -javítási intézkedésének terve* – a korlátozott anyagi lehetősége miatt – elsősorban az élesztő és keményítő gyártásra korlátozódik. Fontos feladat a jelölési kötelezettség betartásához szükséges tárgyi feltételek (megfelelő papír, festék, gép) biztosítása. A minőségi színvonal emelését gátló tényező közül további intézkedések szükségesek a Mátravidéki Féművek csavarzárai méretpontosságának növelése, a szűk érlelőkapacitás bővítése, valamint az italgyártáshoz felhasznált kubai importszesz gyengébb érzékszervi tulajdonságainak javítása érdekében.

A nem minisztériumi iparágak minőségalakulásának részletes elemzése

Tanácsi ipar

A tanácsi iparban előállított élelmiszerek minőségi színvonala összességében *változatlan*, a kifogásolási arány 13,4%-ról 13,0%-ra csökkent, de még mindig közel kétszerese a minisztériumi ipar értékének.

A termelés és az ellátás szempontjából két álagazata kiemelkedő jelentőségű: a sütőipar és az üdítőipar.

A *sütőipar* termékeinek minőségi színvonala összességében változatlan. *Javult* a minőség Borsod, Pest és Veszprém megyében, valamint Budapesten; *változatlan* Baranya, Bács, Csongrád, Fejér, Hajdú-Bihar, Szolnok, Nógrád, Somogy, Tolna, Vas és Zala megye területén; *kissé romlott* Békés, Győr-Sopron, Heves, Komárom és Szabolcs-Szatmár megyében, de ez utóbbiban a kifogásolt termékek aránya még így is jóval az országos szint alatt maradt.

Az egyes termékcsoportok minőségalkulását tekintve *javult* a zsíros fehértermékek és kis mértékben a kenyér minősége is. A vizes fehértermékeké változatlan. Az egyéb termékcsoportba tartozó morzsa minősége – elsősorban az összetételi hibák miatt romlott, viszont csökkentek a száraztészták minőségi kifogásai. Az élelmiszerellenőrző intézetek a kenyeret legtöbbször a tömeg és jelölési hibák miatt kifogásolták, de jelentős volt az érzékszervileg hibás tételek aránya is. A vizes és zsíros fehértermékekénél nagy volt a tömeghiány miatti kifogások aránya is. Az egyéb termékcsoportba tartozó morzsánál és a tartós édesipari cikkekénél növekedett a csomagolás és jelölés miatti kifogások részaránya.

Az *üdítőitalok* minősége *romlott*, a kifogásolási arány 8,9%-ról 14,3%-ra nőtt, elsősorban a nem megfelelő minőségű alapanyag (pl. szőlőszűrítmény) felhasználása miatt.

Romlott a szőlő és egyéb hazai gyümölcsalapú termékek minősége, emelkedett – a citrusféléket kivéve – az érzékszervi hiba részaránya, s általánosan jellemző a mikrobiológiai szempontból nem megfelelő ivergítettség.

A három legnagyobb vállalat (FÁJIV, Békés és Hajdú-Bihar megyei) változatlanul megfelelő színvonalon dolgozott, citruskészítményeik kiemelkedően jó minőségűek voltak.

A *minőség biztosítása* és fejlesztése érdekében szükséges a hatékony minőségi bevezetés általános alkalmazása, a mikrobiológiai vizsgálatok bevezetése, valamint a megfelelő minőségű koronadugó biztosítása.

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek minősége *változatlan*. A kifogásolási arány 14,5%-ról 14,6%-ra nőtt. Csekély mértékű javulás (pl. tejipar, üdítőitalipar) ill. a minőség stabilizálódása elsősorban azokban az iparágakban következett be, amelyeknél a nyersanyagellátás biztosított volt és arányban állt a feldolgozó kapacitással. Változatlan minőségű a bor (főbb hiányosságok: alacsony cukormentes extrakttartalom, palackéretlenség, hiányos jelölés), konzerv (ezen belül a savanyúságok minősége romlott), hús (csökkent az érzékszervi hibák aránya, viszont az összetételi és a jelölési hibaszázalék nőtt) és a sütőipari termékek (leggyakoribb a tömeghiány) minősége. Romlott néhány más termék minősége a nagymértékű rizskifogásolás (érzékszervi hiba – Szarvas – Pankotai ÁG) és a szárasztésza minősége a nagy törmelék- és nedvességtartalom miatt. Utóbbinál durva minőségi hibák (penész – Tabajdi „Aranykalász” Tsz; színezéktartalom – Kiskunfélegyházi „Vörös Csillag” Tsz) is előfordultak.

A *minőség színvonal* további *emelése* érdekében szükséges – az anyagi erőforrások hatékonyabb koncentráálásán túlmenően – a minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételeinek jelentős mértékű javítása, ösztönző érdekeltiségi rendszer kialakítása és bevezetése, valamint az Élelmiszer törvényben előírt jelölések betartása.

Szövetkezeti ipar

Az általános fogyasztási és kisipari szövetkezetek termékeinek minősége *javult* a kifogásolási arány 20,7%-ról 16,1%-ra csökkent, de változatlanul a legnagyobb. Súlyos hiányosság, hogy a közfogyasztásra szánt pálinkák kötelező minőségvizsgálatát nem végzik el.

Változatlanul az alacsony műszaki, termelés-szervezési és irányítási színvonal okoz gondot, utóbbi összefüggésben a helyi – döntő többségében szakképzetlen – munkaerő kényszerű foglalkoztatásával.

Magánipar

A magántermelők és a kisiparosok által előállított és értékesített élelmiszerek minősége *romlott*, a kifogásolási arány 14,8%-ról 22,0%-ra nőtt.

Az előállítás általános körülményei változatlanul igen kezdetlegesek, a szabványok ismerete és alkalmazása elégtelen. Továbbra is a termékek összetételi hiányossága a jellemző.