

Az élelmiszerek minőségének 1981. évi alakulása és az ellenőrzések tapasztalatai

TAKÓ ÉVA

Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium, Budapest

Az élelmiszeripar fő feladata volt – a VI. ötéves terv célkitűzéseivel összhangban –, hogy növekvő arányban és jó minőségben dolgozza fel a mezőgazdasági termékeket, a fogyasztói igényeknek megfelelően elégítse ki a lakosság élelmiszer-szükségletét, s növelje a gazdaságosan exportálható élelmiszerek részarányát.

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően, a gazdasági célok ismeretében elemeztük az élelmiszerek minőségének alakulását és az ellenőrzési tapasztalatok alapján a minőség szintentartásának és javításának feltételeit.

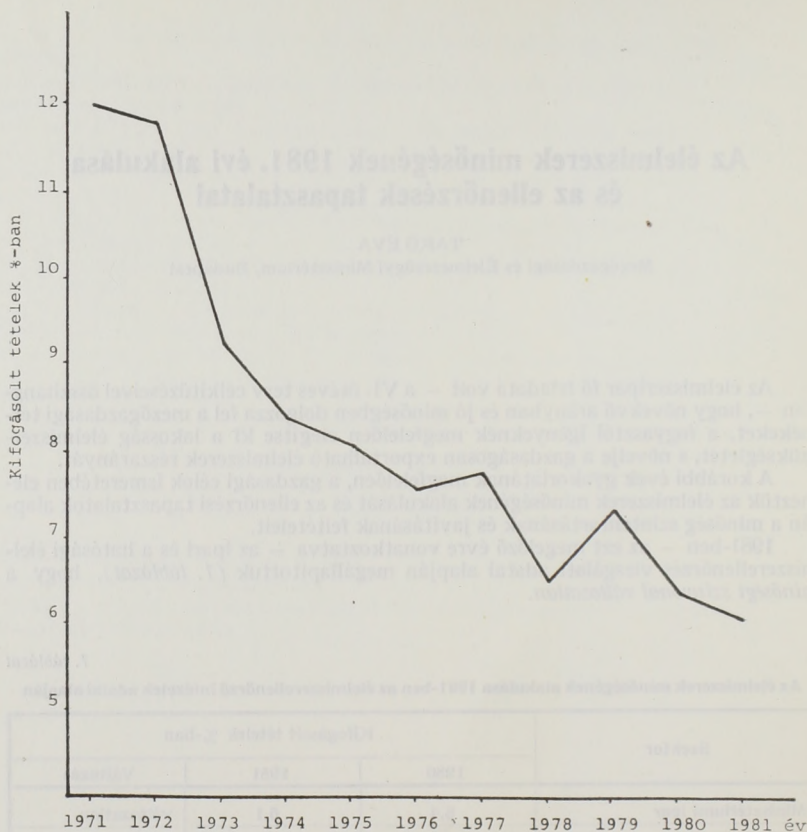
1981-ben – az ezt megelőző évre vonatkoztatva – az ipari és a hatósági élelmiszerellenőrzés vizsgálati adatai alapján megállapítottuk (1. táblázat), hogy a minőségi színvonal változatlan.

1. táblázat

Az élelmiszerek minőségének alakulása 1981-ben az élelmiszerellenőrző intézetek adatai alapján

Szektor	Kifogásolt tételek %-ban		
	1980	1981	Változás
Minisztériumi ipar	6,4	6,1	változatlan
Tanácsi ipar	11,8	11,9	változatlan
Mezőgazdasági ipar	16,1	15,4	változatlan
Szövetkezeti ipar	12,0	12,0	változatlan
Magánipar	15,2	16,6	változatlan
Egyéb minisztériumi ipar	8,8	9,9	változatlan
Összesen	8,5	8,2	változatlan
Import	8,1	6,9	változatlan
Zöldség-gyümölcs	18,4	20,3	változatlan

A változatlan minőségi szint a minisztérium és tanácsi felügyelet alatt működő élelmiszerelőállító esetében azt jelenti, hogy az elmúlt évtizedben tapasztalt, javuló



1 ábra. A kifogásolt tételek százalékos változása 1979–1981 között a minisztériumi iparban

tendencia alapján a minőség megnyugtató szinten állandósult. Külön ki kell emelni, hogy a minisztériumi iparban a kifogásolási arány 1971-hez viszonyítva a felére csökkent (1. ábra).

Az összességében változatlan minőségen belül termelő ágazatonként (2. táblázat), vállalatonként és termékcsoportonként eltérő a minőség alakulás iránya és mértéke, aminek részletes elemzésére iparáganként kerül sor (1. melléklet).

A minisztériumi iparágak vonatkozásában a vizsgálati adatok alapján megállapítható, hogy a bázisévhez viszonyítva *javult* a bor-, cukor- és a dohányipari termékek minősége, a többi iparágé változatlan. Az előállított termékek komplex minőségmutatója alapján negatív irányú változás nem volt tapasztalható.

A tanácsi, mezőgazdasági, szövetkezeti és a magánipar által előállított, értékesített termékek minősége *változatlan*, de a kifogásolási arány továbbra is közel kétszerese (de esetenként azt is meghaladja) a minisztériumi iparban elért szintnek.

Az élelmiszerek minőségi szintjének alakulása 1981-ben a MÉM-iparban, a komplex minőségmutató alapján

Iparág	Komplex minőségmutató		
	1980	1981	Változás
Baromfi	3,84	3,84	változatlan
Bor	3,35	3,43	javult
Cukor	3,42	3,49	javult
Dohány	3,44	3,49	javult
Édes	3,36	3,38	változatlan
Gabona	3,75	3,75	változatlan
Hús	3,21	3,13	változatlan
Hűtő	3,06	3,05	változatlan
Konzerv	3,25	3,25	változatlan
Növényolaj	3,80	3,82	változatlan
Sör	3,43	3,41	változatlan
Szesz	3,81	3,77	változatlan
Tej	3,65	3,68	változatlan

I.

Az élelmiszerek általános minőségét közvetlenül befolyásoló tényezők alakulása:

– *A nyers- és alapanyagellátás* mennyiségileg általában megfelelően alakult. Javult mind a mennyiség, mind a minőség szerint a cukor-, szesziparban és az üdítőital gyártásánál a nyersanyag (jobb cukorhozam, arómagazdagabb, kedvezőbb szín). Az igen szélsőséges időjárás következtében mennyiségi hiányosságok adódtak a hűtő- és konzerviparban (a nyersanyagbázis mintegy 85–90%-a a tervezettnek) és a boriparban, bár az utóbbinál a minőség kedvezőbben alakult a tavalyinál (különösen a vörös borok minőségében várható javulás). A megfelelő mennyiség mellett esetenként minőségi hiányosságok jelentkeztek a baromfiiparban (súlyszóródás, takarmányozási, nevelési körülmények okozta érzékszervi hibák), a húsiparban (PSE jellegű sertéshúsok jelentős aránya, nem megfelelő alapanyag minősítési, átvételi gyakorlat) a sütőiparban (ingadozó minőségű élesztő, rendszertelen ellátás margarinnal, öregedéskésleltető-anyagokból és burgonyapehelyből), a tejiparban (termelői nyerstejek vezetése). Továbbra sem kielégítő a hazai gyártású záróelemek (koronazár, csavarzár) minősége.

Az import nyers- és segédanyagok rendszertelen szállítása, illetve gyengébb minősége kihatással volt több iparág termékeinek minőségére (édes-, hús-, sütő-, sőr- és szeszipar).

– *A műszaki fejlesztés* főként a meglévő üzemek és feldolgozóvonalak korszerűsítésére, rekonstrukciójára irányult, mint pl. a Békéscsabai BV-nál a „Lin-cotronic 3” komputeres programozású tömeg szerinti osztályozó, az MHV Bajai Gyárban almafeldolgozóvonal, a Kecskeméti, Budapesti és Szegedi Konzervgyárban dzsemgyártó-, ételkonzervgyártó vonal, illetve Bosch típusú paprikaelőkészítő vonal, a Győri HV-nál új műanyagpalack-gyártó gép. Több üzem teljes rekonstrukciója mellett 5 új sütőüzem (Nógrád, Szolnok és Vas megye), tejüzemek, sajtgyártóvonalak is átadásra kerültek. Jelentős a Tuborg licenc alapján meginduló sörgyártás beruházási programjának időarányos realizálása. Valamennyi sörgyárban és több üdítőitalt előállító vállalatnál műszakilag felkészültek az izoszórp fogadására.

– A *tárolási körülmények* – annak ellenére, hogy történt ilyen irányú fejlesztés, pl. a gabona- és a konzerviparban – számottevően nem javultak. Továbbra sem kielégítő a *szállítás* fejlesztése (kismértékű javulás a sütőiparban tapasztalható, a konténeres szállítási mód további terjedésével).

– A *csomagolás* színvonala általános fejlesztésre szorult, javult pl. a húsiparban (vákuumos csomagolás), a növényolajiparban és a tejiparban. A csomagolóanyagok minőségének hibái (papír, lemez, festés, ragasztás, tekerceselés, valamint rétegvastagsági eltérések) tárgyévben sem szűntek meg. A csomagolás-jelölésből adódó hiányosságok (dátumbélyegzés, festék, nyomdatechnika, címkék merevsége, rossz festékszívás) igen gyakran képezték kifogás tárgyát.

– A *gyártmányfejlesztés* során szinte valamennyi iparág számottevő – kedvező érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező – termékekkel bővítette választékát. Különösen jelentősek és hiányt pótolnak, a sütő- és konzerviparban, valamint üdítőitalgyártás területén a diétás – cukormentes, nátrium-, só- és energiaszegény – termékek, a konzervipar újabb bébiételei és italai, kímélő fűszerkeverékek. Jelentősek a tejipar gyümölcsízestítésű fagylaltporai, margaréta vaja, a hűtőipar BNV-nagydíjas pizza terméke. Az egészségesebb táplálkozást segítik elő a máris kedvelt új zöldségfélék, a brokkoli (egyelőre főként a hűtőiparban dolgozzák fel), zukkini és patiszon.

– A minőségi termelés anyagi érdekelttségében és módszereiben az eredmények nem kielégítőek. A vállalatok egy része komplex feladatnak tekinti a minőség javítását, más része viszont csak a minőségi bérezést vezette be. A minőségi színvonal szintentartásának, illetőleg javításának igénye nem nélkülözheti a minőségben a széles körű érdekeltséget.

II.

Az ipari és a hatósági ellenőrzés helyzete

Az élelmiszerek minőségének ellenőrzését az élelmiszer törvény, mint ismeretes, úgy szabályozza, hogy kétirányú kötelező ellenőrzést ír elő:

– Egyrészt az előállítók és forgalomba hozók ellenőrzési kötelességét úgy, hogy „élelmiszer forgalomba hozatal céljára csak akkor szabad a termelő üzemből kiszállítani, ha minőségellenőrzés útján megállapították, hogy az élelmiszerek minősége megfelel az előírásoknak.”

Az élelmiszer-előállítás szektorális bővülésével a különböző kis előállítók e törvényben meghatározott kötelességnek nagyon sok esetben nem tesznek eleget. Ez az elsődleges oka, hogy a kifogásolási arányok e szektorokban magasak.

A minisztériumi iparban az elmúlt két évben bekövetkezett változások a minőségellenőrzés belső szerkezetét alapvetően érintették. A központi minőségellenőrzés megszűnése az érintett iparágakban új szakmai, irányítási és információs helyzetet teremt. A Gazdasági Bizottság 10 057/1981. számon határozatot hozott a minőség-szabályozási rendszer továbbfejlesztéséről, melynek keretében meg kell tennünk az ágazat terén a szükséges intézkedéseket. A vállalati önállóság tiszteletben tartásával tudomásul kell venni, hogy fogyasztói érdekvédelemből a minőség néhány követelményét kényszerpályán kell teljesíteni.

– Másrészt: a hatósági ellenőrzést az élelmiszer-előállítás teljes folyamatában. A hatósági élelmiszer-ellenőrzés feladatát a megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek látták el a korábbi évek gyakorlatának megfelelően. Tevékenységük során 56 000 tételt, ezen túlmenően 21 000 tételminősítést is nem vonható mintát vizsgáltak, ennek során az összes vizsgálat száma meghaladja a 2 mil-

liót. Közel 19 000 üzemellenőrzést végeztek, a szektoronkénti ellenőrzöttség mértéke 82%, és a technológiai ellenőrzések színvonala nőtt. A hatósági intézkedések száma és aránya gyakorlatilag változatlan, de továbbra is gond, hogy a hiányosságok felszámolási üteme nem megfelelő.

III.

A minőség szintentartásához és javításához szükséges intézkedések

Az élelmiszerellenőrzés vizsgálati eredményei alapján – az iparáganként külön javasolt minőségjavító intézkedéseken túlmenően – a következő általános jellegű feladatok végrehajtása indokolt:

– Megfelelő minőségérdekeltségi rendszerek kialakítása és széles körű, hatékony működtetése.

– Az élelmiszeripari feldolgozás műszaki fejlesztésénél (felújítás, kapacitásbővítés, új beruházás megvalósítása) be kell vezetni a minőség tervezést is.

– Az élelmiszerek jelölésére előírt követelmények teljesítésének feltételeit haladéktalanul meg kell teremteni.

– Az élelmiszerek forgalmazási feltételeként törvényben rögzített előállítói ellenőrzést minden szektorban meg kell teremteni, az üzemnagyságtól függően saját laboratórium létesítésével vagy megbízásos alapon meglévő laboratóriumokban szerződéses munkával.

Részletes elemzés a minisztériumi, tanácsi, a mezőgazdasági és a szövetkezeti ipar élelmiszereinek minőség alakulásáról

Állatforgalmi és Húsipari Tröszt

A húsipari termékek minősége összességében *változatlan*. A kiemelt húsipari termékek minőségmutató értékének csökkenése a realisabb minősítésnek, azaz az ipari eredmények a hatósági minőségellenőrző intézetek vizsgálati eredményeihez való közelítésének a következménye. *Javult* a minősége a hőkezelt szárított felvágottaknak (nyári turista felvágott), a téli szaláminak, a gyulai kolbásznak, és a pácolt füstölt termékeknek; *változatlan* a vörösarúé, felvágottaké, kolbázkészítményeké és étkezési sertésszír; *romlott* a füstölt szárazkolbász-, szalámi- és szalonna-féléké.

A kereskedelem részére átadott sertéstőkehusok minősége kismértékben javult, a marhahusoké változatlan volt.

A *nyersanyaghelyzet* összességében kismértékben javult. Csökkent a felvásárolt sertés és szarvasmarha átlagsúlya; javult a felvásárlás ütemezése; folytatódott a sonkasertés minőségének javítását célzó termeltetési társaságok szervezése; intézkedés történt a húsmínősítés alapjául szolgáló pH-mérésnek további vállalatoknál történő bevezetésére.

A feldolgozásnál változatlanul komoly gondot okoz az exudatív (PSE) húsok nagy aránya, mely a hús minőségét károsan befolyásolja.

Az ipar *fűszerellátottsága* nem javult. Több alkalommal adott kifogásra okot a felhasznált étkezési só, és erősen ingadozó illóolaj-tartalma miatt a fohagymaolaj minősége. Gondot okozott az import szállítások késedelmes érkezése is.

A *műszaki fejlesztés*, minőségjavítás érdekében beszerzett és termelésbe állított az ipar 5 db Handtman töltőgépet, 2 db Laska kuttert, 8 db EFA fűrész, 4 db Maya jégpehelygyártó berendezést, ezenkívül a Szegedi Szalámigyár és HK-ban szeletelő és csomagoló gépsort. A BHV-nál bevezették – PTK 1096 programozható asztali számítógép alkalmazásával – a kontrollkártyás ellenőrzésen alapuló vörösrügyártást. Ezt a módszert a Baranya megyei ÁHV-nál továbbfejlesztették és a programot 16 termék valamennyi nyersanyagára kidolgozták. Nagy jelentőségű a minőség szabályozás fejlesztéséhez, hogy 5 vállalatnál elkezdtek a hús érték szerinti feldolgozásának és felhasználásának kialakítását, ami a feldolgozás irányításán túlmenően a termékek minőségének egyenletesebbé tételét és javítását eredményezte.

Elkezdtek a termékek fogyaszthatósági határidejének és minőségmegőrzési időtartamának felülvizsgálatát, amit a gyorsan romló húskészítményekre be is fejeztek.

A minőség javítása érdekében a húsfeldolgozás szabályozásán, a hús érték szerinti feldolgozásán túlmenően a minőségellenőrzés korszerűsítésére, szigorítására, a szakmai továbbképzés fokozására, és a vállalati MEO-szervezetek munkájának minősítésére, segítésére irányul a fejlesztő munka.

A *gyártmányfejlesztés*, választékbővítés keretében 34 új termék gyártását kezdték meg. A kereskedelmi információk szerint máris kedvelt a fogyasztók körében többek között a pécsi szelet, bakonyi betyárszalonna, zalai aszpikos sertésnyelv, göcseji marhasonka, szegedi húskrém, tápai májas, paraszt, kőrös és grill kolbász, csülök felvágott és a Kapos felvágott szalonnakockával, paprikás, pácolt húskockával.

Az új és választékbővítő termékek bevezetésével és forgalmazásával kapcsolatos teendők ellátásának koordinálására az év második felében szakbizottságot hoztak létre.

Az iparág a korábbi éveknél jelentősebb *export* tevékenységet folytatott, amit a kisebb mértékű szerkezetváltás is elősegített. A húskészítmény-export kissé visszaesett, az élő állaté viszont mintegy 7%-kal nőtt. A viszonylag kisszámú minőségi reklamáció a technológiai figyelem megszilárdításával kiküszöbölhető.

A minőség javítása érdekében:

- tovább kell növelni – a korszerűsítéssel összhangban – a minőségellenőrzés hatékonyságát;
- mind szélesebb körben kell alkalmazni a húsalapanyagok korszerű minősítését (PSE, DFD jelleg meghatározása, pH-mérés, biológiai értékes fehérjetartalom mérése), és válogatását;
- a minőségi termelés anyagi érdekeltégi rendszerének fenntartása mellett rendszeressé kell tenni a vállalatok közötti minőségi versenyt;
- szükséges a fűszerellátottság színvonalának általános javítása.

Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje

A baromfiipari termékek minősége a komplex minőségi mutató alapján, összességében *változatlan*, a kifogásolt tételek száma csökkent. *Javult* a minősége – az érzékszervi tulajdonságok kedvező változása miatt – az egyéb egész baromfinak, *változatlan* az előhűtött és fagyasztott csirke, konyhakész csirkeaprólék, darabolt baromfi és a tojás. Egyik termékcsoportnak sem *romlott* a minősége.

Az előző évekhez képest javult az *exporttermékek* csomagolási módja és a felhasználások minősége, viszont – a nyári időszakban – megszaporodtak a tojással kapcsolatos reklamációk.

A nyersanyagellátás mennyiség tekintetében kielégítő volt, a minőség továbbra sem egyenletes. Változatlanul gyakori a csirke azonos rotáción belüli súlyszóródása, ami a nagyüzemi gépi feldolgozást nehezíti. E folyamatos problémának fő oka a mezőgazdasági termelők nagy átlagsúly elérésére való törekvése, melyre a szerződésben rögzített feltételek is ösztönzően hatnak. Előfordultak továbbá tartásból (műanyagrekesszes nevelés) és takarmányozásból (halíz, szag) eredő hiányosságok is.

Műszaki fejlesztés keretében elkészült a Debreceni BV. sovány baromfifeldolgozó-vonala, Törökszentmiklóson az univerzális csirkefeldolgozó-pálya, Békéscsabán az önálló apróléküzem és a csomagoló bővítése, Orosházán a töltelékárt gyártó üzemszék, a Budapesti BV-nál a hazai iparban újdonságnak számító Stork gyártmányú darabológép és Sárváron a vákuumos rendszerű utózsigerelő berendezés. A csomagolóüzem kiszolgálására Békéscsabán MOBA tömeg szerinti osztályozót, Budapesten dán import „Lincotronic 3” típusú komputeres programozású, felsőpályás tömeg szerinti osztályozót, Sárváron FIM típusú csomagoló automatát, műanyagtasak-gyártó gépsort állítottak üzembe. Jelentősen bővült a fagyasztó és tárolókapacitás (Debrecen, Törökszentmiklós, Budapest, Szentés, Sárvár) is.

A gyártmányfejlesztő tevékenység eredményeként baromfihúsból készült virsli-, pulykafelvágott-, pulykajava, szárnyas felvágott- és mortadella termékekkel bővült a választék.

A belső vállalati minőségellenőrzés hálózata jól szervezett, munkájuk a nyersanyagátvétel, gyártásközi és végtermék-ellenőrzés, valamint az információátvitel vonatkozásában hatékony. A Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje megszűnével a vállalati minőségellenőrzés minőségszabályozó szerepe rendkívüli módon megnőtt, aminek jelenleg a vállalatoknál nem tudnak eleget tenni.

A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:

- az ipar igényeihez jobban alkalmazkodó minőségi feltételek kikötése az élőáru termelési szerződésekben,
- a vállalati minőségellenőrzés megbízhatóságának rendszeres felülvizsgálata, a minőségellenőrzést végzők szakmai képzettségének növelése; munkájukhoz a megfelelő laboratóriumok és más tárgyi feltételek biztosítása.

Minisztériumi boripar

A boripari termékek minősége összességében *javult*.

Javult a pecsénye és minőségi borok, *változatlan* a pezsgők és az üdítő italok, *romlott* az asztali borok minősége. Javult a borok minősége a Pest megyei Pincegazdaságnál, a Villány- Mecsekalkjai és az Eger- Mátravideki Borgazdasági Kombinnál, változatlan a Badacsonyvidéki és Délalföldi Pincegazdaságnál és a Hungaróvinnél, romlott a Közép-Magyarországi Pincegazdaságnál.

A gyenge minőségű 1980-as évjáratú boralapanyaggal és a belföldre csak kis mennyiségben rendelkezésre álló jobb minőségű óborkészlettel való eredményesebb gazdálkodás és a körültekintő borászati munka hatására az érzékszervi tulajdonságok – az asztali borok (stabilitási problémák) kivételével – bázisszinten maradtak.

A pecsényeboroknál – a gondosabb előállítás eredményeként – jelentősen mérséklődtek a stabilitási problémák és a csomagolásjelölés-hibák, a minőségi boroknál kevesebb volt a nem megfelelő cukormentes extrakttartalom miatt kifogásolt tétel. Az esztétikus csomagolás különleges minőségű borok élvezeti értéke a minőségi borokét – árarányosan – meghaladja. A pezsgők jó érzékszervi tulajdon-

ságúak, kiváló állóképességűek, de a jelölés minősége gyakran kifogásolható. A Márka üdítő italoknál csökkent a csomagolásjelölési, nőtt az érzékszervi hibák gyakorisága. A kifogásolt tételeket 50%-ban az összetételi hibák (szénsavtartalom-, szárazanyagtartalom-hiány) jellemzik.

Az ipar exportja mind hordós, mind palackozott borokból nőtt. A bejelentett reklamációk csökkentek, a szocialista relációjú pezsgőexport reklamációmentes volt. Az első félévben a Szovjetunióba szállított erősített csemegeborok és palackozott borok reklamációja – a szerződéstől és a bortörvény előírásaitól eltérő alapanyag-felhasználás vonzataként – jelentősen nőtt, a probléma az export hatósági bizonylathoz kötésével megnyugtatóan rendeződött.

Az ez évi borminőséget meghatározó *1981. évi szüret* kisebb mennyiségben, de minőségben (illat, zamatananyag, színanyag, mustfok) kedvezőbb alapanyagot szolgáltatott. Az átlagos mustfok 16,1; a savtartalom alacsony. Különösen a vörös borok minőségében várható javulás.

A palackellátás – a literes füredi palack kivételével – megfelelő volt. Az importból származó steril parafadugók minősége jó, viszont a hazai készítésűek morzsalékosak, mikrobiológiailag szennyezettek.

Az üdítőital-gyártáshoz felhasznált gyümölcslevek mikrobiológiai szennyezettsége – esetenként – nagy.

A segéd- és kezelőanyagokkal kapcsolatos problémák visszatérőek (importanyagok rendszertelen szállítása, magyar Neoder bentonit és a szintelenítő szénkészítmények, a címkék színezése és a papír minősége).

A szűkös pénzalapok miatt a *műszaki fejlesztés* szerény. Vörösbordfeldolgozó vonal bővítésére (Délalföldi PG), ill. létesítésre (Közép-Magyarországi PG) került sor. Befejeződött a Pest megyei PG szentendrei üdítőital-üzemének rekonstrukciója.

Sopronban bevezették a cefremelegítéses vörösborkészítést, Pécsen folytatódott az új tankpezsgőgyár építése, a Badaacsonyvidéki PG-nál az izotermikus bortárolót üzemszerű használatba vették. Nem történt lényeges előrelépés a bortárolókapacitás egyre sürgetőbb növelése és a meglévők állagának javítása területén. Az ipar fejlesztési lehetőségei a jövőre nézve némileg javulnak azért, hogy a vállalatok élelmiszeripari elbírálásból a mezőgazdasági iparba kerültek.

A borok *választékát* nem bővítették, gyakorlatilag az 1980-ban forgalomba került különleges minőségű borok váltak ismertté és keresetté. A Közép-Magyarországi PG Nemes almapárlat néven az érlelt pálinkák választékát bővítő terméket hozott forgalomba.

A vállalati *minőségellenőrző szervezetek* továbbra sem egységesek, azonban a gyengébb alapanyaghelyzet ellenére javuló minőség a termeléssel kialakított eredményesebb munkakapcsolatra utal.

A pincegazdaságok és a borgazdasági kombinátok számára szolgáltató jelleggel, javaslattevői joggal a Borgazdaságok Kísérleti és Minőségellenőrző Laboratóriuma végzi az exportborok és az importanyagok vizsgálatát, valamint kutatási tevékenységet is folytat.

A *minőségi termelés anyagi érdekeltiségi rendszerének* megoldási formái nem egységesek, a legtöbb vállalatnál a prémiumfeltételekbe építik be a minőségi színvonal növelésére való ösztönzést.

A minőség javítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a hideg-meleg borkezelési kapacitás bővítése, a meleg-steril palackozás fokozatos bevezetése;
- a tárolótér korszerűsítése és kapacitásának növelése;

- javítani az analitikai és mikrobiológiai vizsgálatok hatékonyságát az eredmények visszacsatolásával;
- a minőségi termelés anyagi érdekeltiségi rendszerének fejlesztése.

Cukoripar

A cukoripari termékek minősége a komplex minőségmutató alapján *javult*, a megfelelő répaminőség és a hatékony minőségjavító intézkedések következtében. A komplex minőségmutató alapján javult a kristálycukor, változatlan a darabos finomítvány és romlott a finomított kristálycukor minősége.

Leggyakrabban a sötétebb színű, nagyobb hamutartalmú, kisebb szemcseméretű, csomós állományú tétéleket kellett kifogásolni.

A *cukorrépa* természetlaga az előző évit meghaladta – az eddigi legnagyobb –, cukortartalma a bázisáéval azonos. A répa technológiai tulajdonságai kedvezőbbek voltak, a gaszennyeződés azonban időközönként gyártási nehézséget okozott. A nyersanyagszállítás ütemezett, zavartalan volt.

A cukortartalom szerinti répaátvétel objektivitása a gépi mintavételezés arányának növekedésével tovább nőtt, de az átlagos mintavételi alap még nem elég reprezentatív.

Az importcukor mennyisége nőtt, minősége a korábbi évekkal azonos volt. Ugyancsak megfelelő volt az üzemi segédanyagok minősége is.

A *műszaki fejlesztés* során a répaminőség megőrzésének és a gyári répabeadás folyamatosságának biztosítása érdekében tovább épültek a gyártelepi répamechanizációk (Ács, Ercsi, Kaposvár, Petőháza, Selyp, Szerencs). Új mésztöltőállomást és előderítőt helyeztek üzembe, valamint a cukorfőzést automatizálták (Hatvan). A híglé tisztaságának javítására és a természetes alakítás növelésére anioncserélő berendezés létesült Szolnokon. Az utótermék pépkezelésének automatizálására több gyárban építettek be viszkozitásmérésen alapuló vízadagoló berendezést. A csomagolás-fejlesztés keretében Nagema csomagológépet helyeztek üzembe (Ács, Kaposvár).

A fizikai dolgozók és a műszakiak – mennyiségi és minőségi feltételektől függő – prémiumos bérezési rendszerben dolgoznak. A minőségi prémium aránya általában 50%, de a cukormennyiséget döntően befolyásoló munkakörökben ennél nagyobb.

A cukorgyárak *minőségellenőrző-rendszerében* változás nincs, azonban

- a Cukoripari Iroda megszűnésével az iparági minőségellenőrzési feladatok ellátása nem megoldott.

A *minőség javítása* érdekében a cukorgyárak:

- folytassák a répamechanizációk korszerűsítését;
- növeljék a répafeldolgozó-szárító és tároló kapacitást;
- korszerűsítések a létszítást, szűrést és a cukorfőzést;
- Nagema csomagológépek és zsáktöltő automaták üzembe helyezésével emeljék a csomagolás színvonalát;
- növeljék a korszerű raktározás és szállítás részarányát;
- a répa cukortartalom alapján történő átvételénél növeljék az átlagos mintavételi alapot;
- szélesítsék a toxikológiai, mikrobiológiai és csomagolóanyag-vizsgálatok részarányát és biztosítsák az eredmények hasznosítását a minőségszabályozásban.

Dohányipar

A dohányipari termékek minősége összességében *javult*. A komplex minőségmutató alapján a Sátoraljaújhelyi és a Debreceni Dohánygyár kiemelt termékeinek minősége javult, az Egri Dohánygyáré változatlan, a Pécsi Dohánygyáré romlott.

A hálózati és az iparági minőségmutatók értékelése szerint javult a füstszűrős Symphonia, a Románc, a Symphonia és a Munkás, változatlan a Sopianae és a Kossuth, romlott a Fecske cigaretták minősége.

A cigaretták főbb minőségi hibái: a kihullás, a szegély és a füstszűrő ragasztási hibái, a nem megfelelő kitöltés és a rossz égőképesség.

A *nyersanyag* felvásárlása valamivel kedvezőbben alakult (1,1%-os növekedés), az 1980. évi jelentős visszaesés nem folytatódott. A beszerzett import dohányok mennyisége 16,6%-kal emelkedett. A szárítóberendezések – szervezési intézkedések hatásaként – jobb kapacitáskihasználással működtek. Nőtt a Virginia típusú és a Burley dohányok területi részaránya, a VP-9, a Kerti, Kállói és Szabolcsi dohányok termőterülete összességében nem változott. Néhány új fajtajelölt került termesztésre. Ágazati szinten kissé javult a felvásárolt dohányok minősége, egyrészt a jobb osztályok részarányának növelése, másrészt a víztartalom szórása tekintetében.

A termelőkkel kialakított kapcsolatban a Tiszántúlon továbbra is a kiterjedt dohánytermesztési rendszer a jellemző, ugyanakkor az ország több részén a termelés a háztáji és kisegítő gazdaságok, az egyéni termelők irányába fejlődik.

A dohánygyárak az előző évhez képest frakcióösszetétel, nagyméretű kocsány- és nagyobb nedvességtartalom, nem megfelelő osztályba sorolás és penészedés miatt kevesebb dohánytételt kifogásoltak.

Az import segédanyagok körében az idén is kifogásolható volt a csehszlovák cigarettapapírok nem megfelelő égőképessége. A kifogásolt mennyiség (17,5%-ról 10,6%-ra) mérséklődött ugyan, de a hibás tételek cseréjére nem volt mód, s így a gyártott cigaretták kb. 4%-a rossz égőképességűvé vált.

A *műszaki fejlesztés* a termelés (a műtrágyázott terület bővítésével, a Powell betakarítógépek és a szárítókamrák beállításával), a fermentálás (a rostaszövet haladási sebességének növelésével Nyíregyházán, a kocsánytovábbító módosításával Szolnokon) és a gyártás (az előkészítő és a vágatkezelő vonalak korszerűsítésével, cigaretta- és filtergyártó gépek beállításával) vonatkozásában jelentős, ami a kiegyenlített, minőségi munkát segítette elő.

A *gyártmányfejlesztés* keretében a keresztáramú füstszűrős Super és Novus cigaretták, a mentolos Sopianae, az Ulti, az Arany Dohánybolt és a füstszűrős Kossuth, valamint licencvásárlás útján a különleges Multifilter cigaretta került forgalomba.

A központi laboratórium változatlanul havonta végzi az üzemek *minőségellenőrzését* és mérési, vizsgálati adataival közvetlen segítséget nyújt az önállósult vállalatok minőségsszabályozó tevékenységéhez.

A *minőségi termelés anyagi érdekeltiségi* rendszerét további munkahelyekre és a dolgozók szélesebb rétegeire terjesztették ki, a selejt okozta kárt a korábbinál fokozottabban hárították a felelősökre.

A minőség biztosítása érdekében

- javítani kell a kocsányozott dohányok frakcióösszetételét a cigaretták kihullási és kitöltési hibáinak visszaszorítására,
- célszerű a cigaretták kitöltöttsége és kihullása mértékének gyors meghatározására megfelelő műszeres eljárást kidolgozni.

Az édesipari termékek minősége *változatlan*, a minőségmutató termékek érzékszervi tulajdonságai kismértékben javultak, ami a technológiai vonalak korszerűsítésének eredménye.

Összességében javult a Budapesti Édesipari Vállalat – ezen belül a Budapest Csokoládégyár és a Zamat Kávé és Kekszgyár; romlott a Duna Csokoládégyár és változatlan a Csemege Édesipari Gyár – minőségmutató termékeinek minősége. A többi gyár termékeinek minősége változatlan.

Termékcsoportonként elemezve javult a csokoládék és a csokoládés áruk, a pörkölt kávé, a kávészer és a lisztesárúk, változatlan a cukorka, az üreges csokoládéfigura, a kakaópor, a süteményporok, a mártott szaloncukrok, romlott és évek óta nem megfelelő a konzum szaloncukor minősége.

A feltárt hibák többsége összetételei és – a csökkenő tendencia ellenére – érzékszervi hibából adódott. Változatlan a csomagolásjelölés-hibás tételek, kismértékben csökkent a tömeghiányos termékek aránya.

A hazai *nyersanyagokból* a mennyiségi ellátás – olajmagfélék és zsíradékok kivételével – egyenletes volt. Feldolgozási nehézséget okoztak azonban a csomós állományú, összetapadt cukortételek, az alacsonyabb dermedéspontú, ill. sertézsírt tartalmazó növényi ételzsírok, a keményítőszörpök (sötétebb szín, kisebb szárazanyag-tartalom és nagy DE-érték), az aromák (gyenge ízhatás), a lisztek (nagy sikértartalom, valamint fertőzőtség lisztbogárral), a méztételek (kisebb szárazanyag-tartalom), valamint a hántolt rizs (nem megfelelő szemmagyság és alak). A csomagolóanyagok minőségi hibái tárgyévben sem szűntek meg (festési, ragasztási, tekereselési hibák, méret, valamint rétegvastagságbeli eltérések). Az import nyersanyagok mennyiségileg korlátozottak, minőségileg gyengék voltak (penészes, féregrágott szemtartalmú kakaóbab, nagy mennyiségű növényvédő szert tartalmazó kakaóbab és arachis, csomós, összetapadt citromsav és szójababkarbóna, magos mazsola, nagy homoktartalmú agar-agar). A kókuszreszelék, kávé és csomagolóanyag tételekkel kapcsolatban minőségi kifogás nem volt.

A *műszaki fejlesztés* keretében a kakaó-, csokoládé-, nugátmasszák, ill. a készárúk érzékszervi tulajdonságainak minőségjavítása érdekében malmokat, hengerezékeket, konsot, kakaóprést, csokoládéfinomítót és temperálót helyeztek üzembe a Budapest és Duna Csokoládégyárban, a Zamat Kávé- és Kekszgyárban, valamint a Szerencsi Édesipari Vállalatnál.

A puha cukorka jó minőségben történő gyártását biztosítja – a Csemege Édesipari Gyárban – az új gyártó gépsor. A puhi drázsé szemmagyságának egyenletesebbi tételére drázsérotáló berendezést készítettek Szerencsen.

A csomagolás fejlesztését szolgálja Győrben a Nagema, a Csemege Édesipari Gyárban az Eurosigma csomagológép üzembe helyezése. Két budapesti gyár felkészült a tartálykocsiban érkező izoszörp fogadására.

A *gyártmányfejlesztés* során elsősorban a hazai nyers- és csomagolóanyagok felhasználásával, ill. importanyagmegtakarítással 61 új választékot hoztak forgalomba, illetve – a gazdaságtalan termelés, alapanyaghiány és értékesítési nehézségek miatt – 25 termék gyártását szüntették meg.

A budapesti gyárak minőségellenőrző laboratóriumainak munkáját a BÉV Minőségellenőrző Osztálya koordinálja, a többi édesipari gyár minőségellenőrző tevékenységét önállóan végzi, koordinálásuk és irányításuk azonban nem megoldott.

Az édesipari dolgozók minőségi munkájának anyagi érdekelttségét a DH-munkamódszer vagy prémiumrendszer szabályozza.

A minőség további javítása érdekében:

- meg kell valósítani a megfelelő konzum szaloncukor előállításának feltételeit;
- javítani kell a csokoládé állományát a Csemege Édesipari Gyárban és a Duna Csokoládégyárban;
- a tömeggyártás előtt meg kell teremteni a próbagyártás feltételeit;
- el kell érni, hogy az import alapanyagok rendszeres vizsgálati eredményei a vállalatok anyagbeszerzésében és a gyártás során hasznosuljanak;
- kiemelt figyelmet kell fordítani az előredátumozás megszüntetésére.

Gabona Tröszt

A gabonaipari termékek minősége összességében *változatlan*. A termékek közül a *lisztek* minősége a minőségmutató alapján nem változott. Csökkent a csomagolás és jelölés, változatlan a tömeg és összetétel, növekedett az érzékszervi hibák miatti kifogások részaránya.

A *rizs* minősége *változatlan*, a többi terméké sem változott. Az asztali dara szín és korpázottság, a kukoricaőrlemények víztartalom és szemcseméret, valamint nagy zsirtartalom, az új termékek közül a búzacsíra és korpa jelölési hiányosság miatt gyakran nem felelt meg az előírásoknak.

Nyersanyagellátás: A *búza* mennyisége a tervezett szint alatt maradt, fajtaösszetételében lényeges változás nem történt. A javítóbúzák természetére tett intézkedések ez ideig nem hoztak megfelelő eredményt. A hektolitertömeg a kedvezőtlen időjárás következtében – az apróbb szemek mennyiségének növekedése miatt – az előző évhez viszonyítva magasabb, azonban ez a lisztkihozatalt nem növeli a hej-magbelső arány kedvezőtlen alakulása miatt. A búzák nedvesség-, törött-, csíras-, poloskasziúrt szemtartalma a szabványérték alatt volt. A beltartalmi tulajdonságok közül a sikértartalom és a területenység emelkedett, a sütőipari érték kissé jobb, de főleg kiegyenlítettebb volt, mint tavaly. A B csoportba tartozó búzák részaránya nőtt a C sütőipari értékcsoportba tartozóké csökkent. Az amilolites állapot megfelelő. A *rozsa* minősége a beltartalmi tulajdonságok szempontjából az előző évinél kedvezőbb, enzimes állapota kiegyenlítettebb.

A *rizstermés* mennyisége a tervezett szint felett alakult, a minőség az előző évinél jobb, egyes fajták (Nucleoriza) törékenységre való hajlama az átlagnál nagyobb.

Műszaki fejlesztés: A tárolókapacitás 46 000 t vasbeton, 26 600 t fémsilóval és 25 300 t könnyűszerkezetes raktárral növekedett.

Gyártásfejlesztés: Mohácson új malom épült, Mátészalkán, Szombathelyen rekonstrukciót, több malomban technológiai módosításokat, gépcseréket hajtottak végre. A csomagolásfejlesztés érdekében – több malomban – csomagoló-zsákoló gépeket helyeztek üzembe, illetve csomagolóhelyiséget létesítettek. Az ömlesztett liszt szállítására 11 újabb gépkocsi beszerzésére került sor.

Gyártmányfejlesztés során a Csongrád megyei GMV felkészült az előkevert liszt és a panirporok gyártására. A kifejlesztett új és választékbővítő termékek forgalmazását a malomipari szakboltokban valósítják meg.

Minőségellenőrzés: A gabona minőség szerinti átvétele 120 átvételehelyen a beltartalmi tulajdonságok alapján történik. A vizsgálókapacitás növelése érdekében a létavérsi malomban új laboratóriumot, a Nógrád megyei GMV-nél új laborhelyiséget és különböző helyeken 32 db műszert (sikérmosó, valorigráf, labormalom) helyeztek üzembe.

A minőség javítása érdekében szükséges:

- a felhasználó iparágak (sütő, tészta) és a lakosság egyenletes lisztminőséggel való ellátása érdekében minőségi térkép készítése;
- a vizsgálokapacitás további növelése a késztermékek minőségének javítása érdekében;
- az új termékek és diétás készítmények értékesítését megfelelő piackutatással, áruismertetéssel és propagandával összekapcsolni;
- a minőségellenőrzés hatékonyságának fokozása;
- a hatósági intézetek vizsgálati eredményeinek figyelemmel kísérése és azok fokozottabb hasznosítása a minőségi termelésben.

Magyar Hűtőipari Vállalat

A hűtőipari termékek minősége összességében *változatlan*. A termékcsoportok közül *javult* a gyorsfagyasztott félkészételek és készételek, *romlott* a gyorsfagyasztott gyümölcsök, *változatlan* a gyorsfagyasztott zöldségfélék minősége.

A leggyakoribb kifogásolási okok az érzékszervi hiba és a csomagolásjelölési hiányosságok voltak. A gyorsfagyasztott gyümölcsök minőségének csökkenése a gépi szedés minőségrontó hatása és a feldolgozás során elkövetett technológiai hibák következtében lépett fel.

Az ipar exporttevékenysége nem rubel elszámolású viszonylatban 28%-kal nőtt, rubel elszámolású relációban jelentős mértékben csökkent. Kedvezőek voltak a gyorsfagyasztott zöldségfélék – különösen a morzsolts kukorica – exportfeltételei, elsősorban a jó minőség miatt.

Az ipar *nyersanyagfelvásárlási* tervét összességében teljesítette, de nem a tervezett összetételben. A kedvezőtlen időjárás miatt nagymérvű kiesés következett be szamócából, szilvából, őszibarackból, paradicsomból, parajból, uborkából. A kiesett nyersanyagmennyiségek pótlására a tervezettnél többet vásároltak fel – többek között – meggyből, piros ribiszkeből, gesztenyéből, gyökérfeleségekből, paradicsompaprikából, csemege kukoricából. A nyersanyagok minősége összességében átlagos volt, a burgonya minősége javult, a zöldbabtermés a szokásosnál gyengébb volt. Tovább nőtt a gépi szedésű gyümölcsök köre, melyekre még mindig nem alakult ki megfelelő agro- ill. feldolgozási technológia. A termelőkkel fenntartott szakmai kapcsolat jó, de a hűtőipar pénzügyi nehézségei gátolják az együttműködésre alapozott partneri kapcsolatok továbbfejlesztését. A korlátozott *fejlesztési alap* miatt a termelőkapacitást alapvetően meghatározó bővítésre csak a bajai gyárban került sor (almafeldolgozó-vonal és morzsoltskukoricavonal létesítése, parajgyártóvonal korszerűsítése). A többi gyárban csak színtentartó beruházásokat valósítottak meg- és kisebb, feltétlenül szükséges technológiai berendezéseket állítottak be. A kézi zárású polietilén tasakos termékek jelöléséhez a csomagoláson belül elhelyezett kontrollkártya felváltására kidolgozott újítás alapján elkészültek a festékszalagos kódoló gépek.

Az exportra bejelentett hűtőházaknál (Dunakeszi, Miskolc, Székesfehérvár, Zalaegerszeg) – a higiéniai fejlesztési tervek keretében – rámpamosó gépeket és gépkocsimosókat helyeztek üzembe. A bajai új hűtőház belépésével a tárolókapacitás 7000 tonnával bővült, azonban év közben belföldi és külföldi bértárolókat kellett igénybe venni.

Gyártmányfejlesztés eredményeként jó minőségű választékbővítő terméként került forgalomba – többek között – a gyorsfagyasztott pizza, tirolai káposztás-rétes, sajtos süteménytészta. Mivel az új választékok zöme kézi-munkaerőigényes, a fogyasztói kereslet kielégítésére a gyártás gépesítése szükséges.

Az *iparági minőségellenőrzés* jól szervezett, a tevékenység teljes körét (nyersanyagátvétel, kihelyezett és üzemi gyártás technológiája, termék-minősítés, információvisszacsatolás) átfogja.

Az élelmiszertervény programtervének megfelelően befejeződtek a gyorsfagyasztott termékek minőségellenőrzési időtartamának meghatározására irányuló vizsgálat sorozatok.

A *minőségi termelés anyagi érdekeltségi rendszerében* a minőségi célfeladatokhoz kötött kifizetés 25%-kal nőtt.

A *minőség biztosítását és fejlesztését* segíti elő:

- a jó minőségű nyersanyag termeléséhez szükséges feltételek (betakarító-gépek, termelési technológia, fajta) korszerűsítése.
- az objektív nyersanyag-minősítési módszerek fejlesztése.
- a feldolgozási technológiák és a gyártmányszerkezet fokozatos átalakítása és fejlesztése, hogy a gépi szedésű nyersanyagok feldolgozására alkalmasak legyenek.

Konzervipari Vállalatok Trösztje

A konzervipari termékek minősége összességében *változatlan*. A savanyúságoknál *javulás* állapítható meg, *változatlan* a gyümölcskonzervek, főzelékkonzervek, hús- és ételkonzervek minősége, *romlott* a halkonzervek, a fűszerpaprika és a száraztészta minősége.

Az *exporttermékek* minősége *változatlan*. Továbbra is gondot okoz a termékek esetenkénti idegen anyaggal való szennyezettsége (dzsemek, pudingalma), a fűszerpaprika és a sűrített paradicsom nem megfelelő minősége.

A *nyersanyag-ellátottság* és -minőség nyersanyagféleségenként – a rendkívül szélsőséges időjárás függvényében – *változott*. Az eredetileg tervezett feldolgozáshoz csak mintegy 85–90%-os nyersanyagbázis állt rendelkezésre. A *gyümölcsfélék* mennyisége és minősége összességében kielégítő volt. A minőséget nagymértékben befolyásolta az egyre nagyobb részarányt kitevő gépi betakarítású nyersanyag (ütődés, foltosodás, levél, szárrészek stb.), amely különösen gondot okozott a géppel rázott meggy esetében. Kiemelkedő volt a termés almából, meggyből és cseresznyéből. Változatlanul gondot okoz a minőségi követelmények betartása málnánál. Őszibarack, körte és egres a tervezettnél megfelelő mennyiségben és minőségben állt rendelkezésre. Kevés termett szamócából, málnából és kajszibarackból.

Zöldszékfélék közül kevés termett zöldborsóból (71,8%), ugyanis gazdasági okok miatt csökkent a termelési készség, kevesebb volt a szerződéses termőterület. A minőség azonban kissé jobb volt tavaly. Az uborka minősége megfelelő volt, mennyisége – a csapadékmentes, melegebb nyári időjárás miatt – a tervezettet nem érte el. Zöldbabnál és paradicsomnál a nyersanyag minősége általában jó volt, mindkét terméknél fokozottabban érvényesült a szabvány szerinti minőségi átvétel. A paprikaféléknél – a kedvező időjárási tényezők mellett – a termelésbe vont új fajták is elősegítették a kimagasló terméseredményeket. A fűszerpaprika minősége lényegesen jobb volt, mint bázisévben, kedvezően alakult szárazanyag- és festéktartalma.

A *segéd- és adalékanyagok* minősége megfelelő volt, komoly nehézség csak az üvegellátás terén mutatkozott.

A *műszaki fejlesztés* a meglévő feldolgozó vonalak részleges korszerűsítését eredményezte, mint pl. a Szegedi Konzervgyár Bosch-típusú paprikaelőkészítője, töltőgépek, sterilizáló egységek beállítása. Befejeződött a Kecskeméti Konzervgyár dzsem vonalának kiépítése, a Budapesti Konzervgyár Gém utcai telepén az étel-

konzervgyártó üzemszék rekonstrukciója, a Kalocsai Paprika- és Konzervgyári Vállalatnál egy 2400 m²-es raktár és az örleményhomogenizáló felépítése.

Az ipar széles körű gyártmányfejlesztő tevékenységének eredményeként 78 féle új- és választékbővítő terméket hozott forgalomba.

Ezek közül 10 féle hús- és ételkonzerv, 8 savanyúság, 27 gyümölcskészítmény, 7 szőjababból készült termék, 7 diétás ételkonzerv, 4 diabetikus gyümölcskészítmény, 4 bébiital, 8 bébiétel, 3 féle egyéb készítmény. Különösen érdeklődésre tarthatnak számot a diabetikus nátrium- és energiaszegény ételkonzervek (Budapesti, Szegedi Kgy.), a kis cukortartalmú dzsemek (Nagykőrösi Kgy.), a különböző gyümölcsnaktárok és gyümölcshitalok (Nagykőrösi, Kecskeméti, Dunakeszi Kgy.), a bébiételek és a bébiitalok (Kecskeméti Kgy.). A „Mecseki” szójás készítmények mellé új és máris megkedvelt termékcsalád, a „Csabai” zöldség-gyümölcshitalok gyártását kezdte meg a Békéscsabai Konzervgyár.

A vállalati minőségellenőrzés személyi feltételei biztosítottak. Ennek ellenére eddig sem tudta kellő hatékonysággal ellátni feladatát. A tröszt megszűnése következtében a vállalati MEO minőségsszabályozó szerepe rendkívüli módon megnö, melynek központi irányítása és segítése feltétlenül szükségesnek látszik.

A minőség biztosítása és javítása érdekében a konzervipari vállalatok:

- korszerűsítsék a belső minőségellenőrzés szervezetét és tevékenységét;
- fokozzák erőfeszítéseiket a konzervipari feldolgozásra alkalmas nyersanyagok biztosítása érdekében a minőségi átvétel árral összekapcsolt rendszerének kiterjesztésével;
- növeljék a technológiai vonalak műszerezettségét, minőségi irányítást;
- vizsgálják felül termékszerkezetüket a nyersanyagbázis és a piaci igények függvényében.

Nővényolajipari és Mosószergyártó Vállalat

A vállalat élelmezési termékeinek (étolaj, margarin) egyenletesen jó minősége változatlan.

A napraforgó étolaj, a Rama és a Liga margarin minősége mind a hálózati, mind az iparági minőségmutatók összesített értékelése szerint jó szinten változatlan. Az étolajtételek között néhányszor előfordult szivárgó palack, ami a gyártó szerzsámok kopásának, ill. palackrepedésnek tulajdonítható. A margarincsomagok dátumbélyegzése időnként elmosódott, nehezen olvasható.

A nyersanyagellátás helyzete kedvezően, az előző évi fejlődést is felülmúlóan alakult. Az olajosmagvak vetésterülete (27,5%-kal), és a feldolgozott magok mennyisége is jelentősen (43,7%-kal) növekedett.

A napraforgómag átlagtermése (15,3%-kal) nőtt, az olajtartalom átlaga nem változott. A káposztarepceárag átlagtermése viszont nagymértékben (29,4%-kal) csökkent, így a termésáragot még a vetésterület növelése sem tudta kiegyenlíteni. A repce vetésterületének 31%-át tette ki a csökkentett erukasavtartalmú repce, amelynek olajtartalma megközelítette a hagyományosot.

Az összes napraforgó-vetésterület 75%-át termelési rendszer művelte meg.

A termelőkkel kialakított kapcsolatok – mind a nemesítés, a természetstechnológia, mind a tárolás és az átvétel vonalán – tovább fejlődtek.

A műszaki fejlesztés keretében Martfűn savtalanító üzem, végleges szennyvíztisztító és a hőjelesleg elszállításához közúti rakodó létesítettek. Győrött új palackfúvó gépet, Kőbányán dobozos étolajtöltőt helyeztek üzembe.

Gyártmányfejlesztésre az év folyamán nem került sor.

A *minőségellenőrzés* a gyártással példamutatóan szoros kapcsolatot alakított ki, vizsgálati megállapításait mind a minőségsszabályozásban, mind a gazdálkodásban közvetlenül hasznosítják.

A termelés *anyag érdekeltsége* a *minőségi* és az anyagtakarékossági követelmények betartását is figyelembe veszi a teljesítménytényezők mellett. Minőséghibás termékek előfordulása esetén selejtbérezést alkalmaznak.

A *minőség biztosítása érdekében szükséges:*

- a folyamatban levő beruházások befejezése,
- az étolajpalackok sérülésének megelőzésére műanyagrekeszeket, vagy szilárdabb hullámlemezeket alkalmazni;
- a margarincomagok dátumjelzéséhez használatos festék és nyomdatechnikai technológia felülvizsgálata;
- a kukoricacsíra-étolaj forgalomba hozatalának előkészítése, a gyártási feltételek megteremtése;
- az étolajpalackok hibátlan előállítására tartalek palackgyártó szerszámok beszerzése.

Söripari Vállalatok Trösztje

A söripari termékek minősége összességében *változatlan*. Ezen belül *változatlan* a 10,5 B°-os világos sör, *javult* a Kinizsi sör, a hazai palackozású importsör és az üdítő italok minősége. *Több* minőségi (elsősorban összetételi) *hibával* kerültek forgalomba a barna sörök. A söröknél továbbra is a leggyakoribb kifogásolási ok a címkézetlenség és a hiányos jelölés. A pasztörözetlen világos sörök kisebb gyakoriságú, de jellemző típushibája maradt a térfogathány. Az előidéző körülmények (fejtőkirendeltségek műszaki állapota, felhabzás az előírtnál magasabb fejtési hőmérséklet miatt, nem elég hatékony kirendeltségi minőségellenőrzés) számottevően nem javultak. A pasztörözetlen 10,5 B°-os sörök minőségmegőrzési időtartama a garantált 8 nap helyett – részben az iparban és a kereskedelemben egyaránt előírt 8° C-os tárolási hőmérséklet betarthatatlansága, részben a kirendeltségeken fejtésre kerülő tanksör mikrobiológiai szennyezettsége (élesztő, tejsavbaktérium) miatt – csak 4–5 nap. Az üdítő italoknál tovább csökkent az érzékszervi hiba részaránya; a termékcsoportra az összetételi (kisebb szénsavtartalom, szárazanyagtartalom) és csomagolásjelölési hiányosságok a jellemzőek.

A minőség szerint – differenciált áron – felvásárolt *sörárpa* mennyisége fedezte a szükségleteket, minőségi paramétereit (osztályozottság, fehérjetartalom, víztartalom, csirázóképesség) a szintentartás jellemzi.

A hazai termesztésű *komló* mennyisége nem volt elegendő, minősége söripari célokra kedvezőtlenebbül alakult, a keserű ízhatást adó alfa-savtartalom tovább csökkent. A hiányt import komlóval, komlókivonattal és bérkivonatolással pótolták. A pótanyagok (kukorica, rizs, cukor) a szükséges mennyiségben álltak rendelkezésre. A cukor helyett az izoszörp felhasználására való áttérés a Soproni Sörgyár kivételével – ahol a szeszipar üzemzerű termelésének elhúzódása kéthónapos eltolódást jelentett – tervszerűen valósult meg. Az import enzim, komlókivonat, mosó- és fertőtlenítőszer minőségével kapcsolatban nem merült fel kifogás. Az import sörélesztő mikrobiológiai szintje, valamint a Ligament címkeragasztó minősége javult. A Borsodi Sörgyárnál az import szűrőanyag ütemezésétől eltérő szállítása gondot okozott.

Műszaki fejlesztés keretében – a Kőbányai Sörgyárban – tovább nőtt az enzimes eljárással főzött és a Wellhoener eljárással erjesztett sör hányada. Folytató-

dott a Tuborg licenc alapján meginduló sörgyártás beruházási programjának realizálása. Megkezdte az üzemszerű termelést a Borsodi Sörgyár új malátagyára, ami malátaexportot is lehetővé tett. Az izoszörp fogadására valamennyi gyár felkészült. Új sörpalackozó kialakítására került sor a héki Állami Gazdaságban, új Pepsi Cola üzemet létesítettek Siófokon. Sopronban azonos minőség biztosítása mellett energia-takarékos cefrézési eljárás bevezettek be, Nagykanizsán és Sopronban lemezes hűtőberendezést állítottak be az import tanksörök fejtés előtti hűtésére.

Választékbővítésként jó minőségben hozták forgalomba a Pannónia Aranya világos sörkülönlegességet (Pannónia Sörgyár). A gyári minőségellenőrzés kielégítése érdekében növelték a korábban kifejlesztett Jubileum és Budapest sörök termelését is. A Gyöngy üdítőital-család számoca ízesítéssel bővült (Borsodi Sörgyár, Pannónia Sörgyár).

A minőségfejlesztés eredményeit fémjelzi az első alkalommal megrendezett iparági sörverseny, majd az ezt követő Monde Selection világversenyen elért szép siker.

A tröszt megszűntetésével az addig igen eredményes munkát folytató iparági szintű *minőségellenőrzés* megszűnt. A gyári minőségellenőrzés jól szervezett és teljes körű, hatékonyságának további növeléséhez néhány területen (kómlóvizsgálatok, árpafehérje-vizsgálatok) a műszerezettség, felszereltség korszerűsítése indokolt. Ezeket azonban anyagi eszközök hiányában nem tudják a fellépő igényeknek megfelelően megvalósítani.

A vállalati anyagi *érdekeltségi rendszerben* különböző higiéniai és minőségi elvárásokat vesznek figyelembe és premizálják azok teljesítését.

A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:

- a fejtőkirendeltségek minőségellenőrzésének javítása és gyári szintű rendszeres ellenőrzése;
- a nyári időszakban a kirendeltségi tanktér megfelelő hűtésének biztosítása, ill. addig még fokozottabb figyelmet kell fordítani a palackozókapacitásnak megfelelően ütemezett gyakoribb sörszállítások megszervezésére;
- jobb minőségű címkergasztó alkalmazása.

Szeszipari Vállalatok Trösztje

Az ételmezési termékek minősége a hatósági kifogásolási arány alapján *romlott*, a termelési szűk volumenére vonatkoztatott komplex minőségmutatók csökkenő tendenciával *változatlan*. *Változatlan* színvonalon maradt az üdítő italok és a sajtolt sütőélesztő, *romlott* a pálinka, brandy, likőr és ecet, *javult* a vermouth és a sós-borszesz minősége. A szeszesitalok gyengébb minőségét a jelölési problémák megoldatlansága, valamint – a technológiai fegyvelemsértésekre visszavezethetően – az összetételi (alkoholtartalom, szárazanyagtartalom-hiány) hibák szaporodása vonta maga után. A csavarzárak gyenge minősége változatlanul gyakran vezetett kifogáshoz (záráshiba).

Az étkezési ecetkészítményeknél az előírttól eltérő ecetsavtartalom és térfogat-hiány megnövekedett arányban fordult elő. A sajtolt sütőélesztő hajtóereje a szokványos minőségnél gyengébb volt. Az üdítőitaloknál csökkent az érzékszervi és összetételi, viszont jelentősen nőtt a csomagolás-jelölés hibák előfordulása.

Az *exportált termékek* minősége a követelményeket általában kielégítette, egyes minőségi kifogások főként az előírások hiányos ismeretéből származhat. Néhány új export termék (kukoricacsíra, kukoricaszesz) minősége kezdetben a jelzettől eltérő volt.

Az alap-, segéd- és csomagolóanyag ellátás és azok minőségi problémái a bázis-évhez hasonlóan alakultak. A szeszgyártáshoz felhasznált hagyományos és Quentin melaszok minősége megfelelő volt.

A kubai importeszec minősége gyakorlatilag nem változott, észtertartalma olykor meghaladta az engedélyezettet, az import borpárlatoké ingadozott, az import drogok beszerzése akadózott, a karamell festőképesége változó volt. Gondot okozott a kubai import cukor szennyezettsége és szaponin tartalma, a csavarzárak és koronazárak (Mátravidéki Fémművek) műanyag betétek egyenlőtlen vastagsága, a felhasznált lemez keménysége, a címkék merevsége és rossz festékszívó tulajdonsága, valamint az alapanyagok ütemezetlen szállítása. A Sztár narancs és citrom üdítő italoknál bevezetett új alapanyag minősége – fénytabilitás szempontjából – kedvezőbben alakult, a málnale minősége ingadozott. A nem megfelelő ütemű NDK import ecetsav szállítás miatt az igényeket átmenetileg tókes importból kellett kielégíteni.

Megkezdte az üzemszerű termelést az ipar nagy beruházása, a Szabadegyházi Jzocukor és Szeszgyár. A túlszáritott kukorica, valamint az egyes nyers- és segédanyagok megfelelő minőségben történő biztosítása nehézséget jelentett. A termékek belföldi és külföldi értékesítése megoldott.

Műszaki fejlesztés keretében új palackozó gépsort, gyártóvonalakat, ill. berendezéseket helyeztek üzembe a BULIV Angyalföldi Likörgyárában, a Győri és a Kiszvárdai Szeszipari Vállalatnál. Több gyárban elkészült az izoszörp fogadóállomás és megkezdődött a termék felhasználása a likőr és az üdítőital gyártásban. Korszerűsítették a biológiai ecetgyártást a BUSZESZ-nél. Tovább terjedt a műanyag rekeszes termékgalmazás.

Gyártmányfejlesztés eredményeként a BULIV jó minőségű választék bővítő Hungária-Ó-barackpálinkát hozott forgalomba. Kereslet hiányában beszüntették az almaecet és a Sztár Capri üdítő ital gyártását.

A vállalati minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételeiben lényeges változás nem történt, a minőségellenőrzés központi szakmai koordinációját a Szeszipari Kutató Intézet látja el.

A tröszt minden vállalatánál – a minőségre munkájukkal közvetlenül ható dolgozókat, minőségellenőröket és vezetőket egyaránt érintő – termékminőségtől függő prémiumrendszer van érvényben.

A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:

- a megfelelő számhellyel ellátott jelölőberendezések és jó minőségű festékek alkalmazásával az élelmiszertörvény jelölési előírásainak betartása;
- a záróelemek előállításához megfelelő keménységű, ill. ötvözetű lemez beszerzése;
- az élesztőellátásban fennálló terítési, ellátási problémák megoldására hosszabb minőségmegőrzési időtartamú vagy száritott élesztő gyártása és forgalmazása.

Tejipari Vállalatok Trösztje

A tejipari termékek minősége változatlan. Javult a vaj és az étkezési tehéntúró, változatlan a pasztörözött tej és a tejföl, romlott az ömlesztett sajtok minősége. Az összességében változatlan arányú kifogasolások oka az egyes termékeknel különböző mértékű zsírmentes szárazanyag- és zsirtartalom-hiány, valamint csomagolási és jelölési hiányosságok.

A *felvásárolt* tej mennyisége mintegy 5%-kal haladta meg a tervezettet. Az ipar a gazdaságok 76%-ával tart fenn – több éves – tejfelvásárlási szerződéses kapcsolatot. A nyerstej minősége a fizikai tisztasági fokozat szempontjából (az I. osztályú 92,6%-ról 93,2%-ra nőtt) kismértékben javult és a melyhűtött tej aránya is kedvezőbben alakult (91,0%-ról 91,9%-ra nőtt). A felvásárolt tejek mikrobiológiai minősége – az eddigi vizsgálati eredmények szerint – gyenge. Antibiotikum-tartalmú, valamint tompított illetve vizezett tej helyenként előfordult.

A *gyártásfejlesztés* területén jelentős az előrehaladás. Nagymértékben fejlesztették a nyerstej tárolására szolgáló silók (Kelenföld, Csorna, Tatabánya, Székesfehérvár, Veszprém, Kunszentmárton) és a pasztőrözők (Marcali, Gyopáros, Dombóvár, Gyula, Szombathely) kapacitását, valamint a pasztőrözők technológiai berendezéseit (Dombóvár, Kunszentmárton, Szombathely). Új tejátvételi mérőberendezéseket szereltek fel Dunaújvárosban, Szekszárdon, Dombóvárott, Kaposvárott és a Vas megyei Tejipari Vállalat üzemében.

Új technológiai berendezésekkel látták el a kelet-pesti, a kaposvári, a nagykőrösi, a váci üzemet, és Kalocsán teljes túrőüzemi berendezést állítottak üzembe. A vajgyártó kapacitást növelték Szegeden és Székesfehérváron, a sajtgyártót Jászberényben, Kunszentmártonban és Répcelakon. Az újonnan felszerelt silókat, pasztőrözőket, főlőző- és homogénezőgépeket, tejszínérlelő tankokat, a kazánokat és a hűtőgépeket regisztráló ill. szabályozó műszerekkel helyezték üzembe.

A csomagolás korszerűsítése érdekében a tej (Miskolc, Kaposvár), a poharas termékek (Kecskemét és Répcelak), a túró (Kalocsa, Nagykőrös), a vaj (Szeged, Győr, Miskolc), az ömlesztett sajtok (Répcelak) és a sajtok (Veszprém, Pécs, Nagykőrös, Répcelak, Szajol, Kunszentmárton) csomagolására új gépeket állítottak üzembe. Korszerű töltő- és vakuumos zárógépet alkalmaztak a Sportrobi és a fagylaltporok fogyasztói csomagolására. Budafokon és Szajolban az exportgyűjtőcsomagolást korszerűsítették.

Gyártmányfejlesztés keretében natúr, almás és vegyes gyümölcsös ízesítésű Daniella turóhab (Miskolc), feketeribizlis (Kaposvár) és tutti-frutti (Kelet-pest) ízesített joghurt, banán (Szeged) és alma ízesítésű (Kaposvár) túrókrém került forgalomba. Nagykőrösön 3 kg-os Kőrösi túró gyártását kezdték meg. Az év folyamán új sajtok jelentek meg: Mezőkövesdről a kunsági gomolya, Baranya megye üzeimből az ormánsági félkemény natúr- és a Sirály krémszerűen kenhető ömlesztett sajt. A berettyóújfalui üzem háromféle ízesítésű fagylaltport készített a vendéglátóipar részére. Forgalomba került a Sportrobi fehérjekoncentrátum (Répcelak). Választékbővítést jelent továbbá a csehszlovák importból származó juhtúró és sajtfélék forgalmazása is.

Az iparági *minőségellenőrzés* személyi és tárgyi feltételei kedvezőek.

A *minőségi* termelés *anyag* *érdekeltsége* a vállalat vezető állású és az üzemek műszaki dolgozóinak premizálásával valósul meg. Az érdekeltségben szerepe van az üzemek közötti minőségi versenynek is.

A *minőség biztosítása* érdekében szükséges:

- a termelői nyerstej átvételi rendszerének szabályozása az új szabvány alapján;
- a mintavételi szabvány hatályba léptetésével a minősítési rendszer továbbfejlesztése;
- a csomagolóanyagok (elsősorban a tej és az ömlesztett sajtok csomagolására) minőségének javítása, valamint a termékek jelölésére szolgáló berendezések korszerűsítése és egységesítése;
- objektív vizsgálati eljárás kidolgozása az ömlesztett sajtok állományvizsgálatához.

Tanácsi ipar

A tanácsi iparban előállított élelmiszerek minőségi színvonala összességében *változatlan*, a kifogásolási arány 11,8% helyett 11,9%. A termelés és az ellátás szempontjából két alágazata kiemelkedő jelentőségi: a sütőipar és az üdítőital ipar.

A *sütőipar* termékeinek minősége *változatlan*, a kifogásolási arány 11,6%, a kiemelt minőségmutatók termékeké *javult*, a minőségmutató 3,10-ről 3,20-ra nőtt. *Javult* a minőség Budapesten, Baranya, Csongrád, Győr-Sopron, Heves, Szabolcs, Szolnok és Zala, *romlott* Békés, Hajdú-Bihar, Komárom, Somogy és Tolna megyében, a többi megye területén a minőség *változatlan*nak tekinthető. A *kenyér* minőségmutatója javult, a kifogásolási százalék változatlan. A kifogások között csökkent az érzékszervi, nőtt a jelölés, valamint változatlanul magas a tömeg- és térfogat miatti kifogások részaránya (54,1%).

A *vizes fehértermékek* minősége a kifogásolási százalék alapján változatlan, a termékcsoporthoz minőségmutatója 2,89-ről 3,06-ra emelkedett. A minőségmutatóba újonnan bevont zsemlecipőé 3,04.

A *zsíros fehértermékek* minősége javult, a kifogásolási százalék 12,7%-ról 8,7%-ra csökkent, a termékcsoporthoz minőségmutatója 3,19-ről 3,24-re növekedett, a minőségmutató képzésbe újonnan bevont finom fonott kalácsé 3,10. A hibák közül csökkent az összetéti, növekedett az érzékszervi hibák aránya.

Az *egyéb termékcsoporthoz* tartozó morzsa minősége az előző évhez viszonyítva – főként összetéti hibák miatt – jelentősen romlott. Javult a száraztészták, változatlan a tartós sütőipari termékek, romlott a sütőiparban előállított cukrásztermékek és édesipari lisztesárúk minősége. A hibák közül leggyakrabban összetéti és érzékszervi hibák fordulnak elő.

Nyersanyagellátás: a lisztek mennyisége és minősége megfelelő volt. „C” sütőipari értékcsoportba tartozó liszt csak néhány megyében, Zala, Hajdú-Bihar fordult elő. Rovarfertőzés miatt Vas megyében kellett a lisztet kicseréltetni. Csökkent a hőkárosult lisztek aránya. A só változatlan minőségű, darabos, ásványi anyaggal szennyezett. A sütőélesztő minősége változó, helyenként és időszakonként kifogásolható rossz érzékszervi tulajdonságokkal és gyenge hajtóerővel rendelkezett. Margarinhány időszakosan minden megyében előfordult, a keményített ételzsír technológiai bedolgozásának nehézségei miatt helyenként disznózsír felhasználására is sor került.

Műszaki fejlesztés: Öt új üzemet adtak át Vas, Szolnok és Nógrád megyében, zsemlegyártó gépsort a Pécsi SV-nál, Budapesten és Szolnokon. Több üzemben sűteménygyártó gépsorok próbaüzemelési folyik (Pécs, Debrecen, Sátoraljaújhely, Békés). Folyamatban van az esztergomi kenyérgyár és a karcagi sűteményes üzem, elkezdődött a szombathelyi kenyérgyár építése. Befejeződött a kecskeméti és budapesti, folyamatban van a balatonfüredi üzem rekonstrukciója. Több üzemben az élmunkát megkönnyítő, kapacitást növelő gépcserékre is sor került.

Gyártmányfejlesztés: Több új, az egészséges táplálkozást elősegítő új és választék bővítő termék, (búzacsrás-, korpás, tejes- vikendkenyér, battai buci, lenmagos cipó) gyártását kezdték el. Mind több vállalat állít elő a hagyományos termékek mellett rozsláng, csemege, kukoricapehellyel készült, szójás, sajtos, Graham, francia, alföldi, barna kenyereket és egyéb péksűteményeket.

Minőségellenőrzés, minőségbiztosítás helyzete jelentősen nem változott. Két új laboratóriumot adtak át (Vas és Nógrád megye). A vállalatoknál működő laboratóriumok elsőrendű feladata továbbra is a nyersanyagok, főként a lisztek ellenőrzése. A gyártásközi ellenőrzések gyakorisága és mélysége még mindig nem elegendő. A minőségi bérezés bevezetése óta a késztermékek minősítését előtérbe helyezik, azonban az alkalmazott értékelési rendszer – a központilag kiadott irányelvek ellenére – még minidig nem egységes, a helyi adottságokat a jelentőségüknél

jobban tükrözik, a kapott eredmények, információk nem teszik lehetővé a gyártásba való közvetlen beavatkozást. A minőségi bérezés a kezdeti pozitív hatása ellenére még mindig nem fejt ki kellő ösztönzést a minőségi termelésre.

Az *üditő italok* minősége összességében *változatlan*, a kifogásolási arány (12,1%) a minisztériumi iparét (8,2%) szignifikánsan meghaladó. Csökkent a csomagolás-jelölési hibák előfordulása, nőtt az érzékszervi és összetételei paraméterek miatt kifogásolt tételek száma és aránya. Az iparban előállított üditő italok tpushibája – a hibaokok 53%-át képező – nem megfelelő összetétel. A gyakori szénsavtartalom-hiány a pontosabb termelészabályozást igénylő szigorúbb szabályelőírások be nem tartása, a belső minőségellenőrzés hiányosságai, valamint a merev, rossz minőségű, egyetlen tömítőanyag-felhordású zároelemek (Mátravideki Fémművek) alkalmazásából adódó zárashibák idézték elő. Az összességben változatlan minőségen belül *javult* a kisebb volumenben forgalmazott szőlő alapú és az egyéb üditő italok, a colafélék, valamint a szikvizek minősége.

Romlott – elsősorban térfogathány miatt – az egyébként érzékszervi tulajdonságai alapján kedvelt, nagy volumenben előállított citrusfélék és – az érzékszervi, összetételei hibák megnövekedése miatt – az egyéb hazai gyümölcsalapú üditő italok minősége. Az alapanyagok közül leg több minőségi hiányosság (mikrobiológiai szennyezettség) a Szamosmenti Állami Tangazdaság almasáritményénél és a Szobi Gyümölcsfeldolgozó gyümölcs alapanyagainál fordult elő.

A görög Arvanitis citrus koncentrátumok nagy savtermelő mikrobaszáma – a technológiai vonalon keresztül – több vállalatnál az egyéb üditő italok mikrobiológiai szennyezettségét is növelte.

A Hajdú-Bihar megyei Üditőitalipari Vállalatnál 24000 palack/óra töltő és 10 m³/műszak szörpgyártó kapacitású üditő ital- és szörpüzem kezdte meg a termelést. Néhány vállalatnál (FÁJIV, BOGYŰV) kisebb – a minőséget előnyösen befolyásoló – bővítést és fejlesztést hajtottak végre és megkezdődött a felkészülés az izoszörp felhasználására is. A Békés megyei Üditőitalipari Vállalatnál 1215 m² alapterületű könnyűszerkezetes raktárt adtak át. Az egészséges táplálkozás elősegítésére – a cukorbeteg és a fogyni szándékozók részére – több tanácsi vállalat energiamentes üditő italokat hozott forgalomba (FÁJIV – Deit International citrom és narancs, Hajdú-Bihar megyei vállalat – citrom, narancs, meggy, alma, cola ízesítés; Győr-Sopron megyei vállalat – alma, narancs, citrom ízesítés).

A tanácsi vállalatok közül – minőségi feltételeket is tartalmazó – eredményes *anyagi érdekeltégi rendszert* csak a Hajdú-Bihar megyei vállalat alkalmaz (az üzemi MEO-vagy hatósági kifogásolás kizáró tényező).

Az üzemi *minőségellenőrzés* feltételei a kisebb tanácsi vállalatoknál hiányosak, a nagyobb vállalatoknál biztosítottak, de hatékonyságuk nem kielégítő. Előrelépés történt műszerezettség területén a Békés megyei vállalatnál, az ellenőrzés szakmai színvonalára vonatkozásában a Hajdú-Bihar megyei vállalatnál.

Az 1980. évi hatósági intézkedések hatására jelentősen javult a termékminőség a FÁJIV-nál, változatlan a Győr-Sopron, romlott a Békés és a Hajdú-Bihar, valamint a Borsod megyei és a Nyírkémia vállalatnál.

A *minőség biztosítása* és fejlesztése érdekében szükséges a belső minőségellenőrzés hatékony szervezeti feltételeinek megteremtése, ezen belül a mikrobiológiai ellenőrzés bevezetése, továbbá a minőségi bérezés szélesebb körű alkalmazása.

Mezőgazdasági ipar

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek minősége összességében – kissé javuló tendenciával – *változatlan*, a kifogásolási arány 16,1%-ról 15,4%-ra csökkent.

A bázisévhez viszonyítva romlott az ellátásban jelentős részarányt képviselő *boripari termékek* minősége. A kifogásolási arány 14,9%-ról 21,3%-ra nőtt, a minőségmutató 3,10-ről 2,90-re romlott, ezen belül valamennyi mutatókomponens értéke csökkent. Az ipar termékeinek minősége a minisztériumi iparénál gyengébb. A termékcsoportok közül javult az asztali, változatlan a pecsenye, romlott a minőségi borok és a pezsgők minősége. Az asztali borok élvezeti értéke jobb, a pecsenyeboroké a minisztériumi iparéval azonos, a minőségi boroké és a pezsgőké gyengébb. A minőség romlását elsősorban a csomagolás-jelölés hibák előfordulásának megduplázódásai az összetételi kifogásolások megszorodása (kisebb cukormentes extrakttartalom, előirttól eltérő alkoholtartalom) idézte elő, az érzékszervi hibák gyakorisága báziszinten maradt. A felmerült minőségi problémák a belső minőségellenőrzés hiányosságaiból és a nem elég körültekintő borászati munkából adódtak. Jelentős műszaki fejlesztés realizálódott a Kunbajai Állami Gazdaságban, ahol Alfa-Laval gyártmányú Crystalflow rendszerű folyamatos borkő stabilizáló berendezést helyeztek üzembe. A Tokajhegyaljai ÁG Borkombinát 5000 palack/óra teljesítményű gépsor beállításával növelte borpalackozó kapacitását.

Az üzemi minőségellenőrzés hatékonysága nem kielégítő. A minőség javítása érdekében a termelésirányításhoz történő közvetlen visszacsatolással javítani kell a laboratóriumi vizsgálatok hatékonyságát, valamint a mikrobiológiai vizsgálatok általánossá válásával elő kell segíteni a megfelelő szintű üzemhigiénia megteremtését, a mikrobiológiai eredetű stabilitási problémák felszámolását.

Javult az édes-, a gabona- és a sütőipar termékeinek minősége. Továbbra is igen nagy érzékszervi és jelölési hiányosságok miatt – a szeszipari termékek kifogásolási aránya. A konzervipari és más termékek minősége gyakorlatilag változatlan. A mezőgazdasági nagyüzemek élelmiszer-feldolgozó telepeinek állapota összességében kedvezőtlen, a tevékenység nem az indokolt ütemben és mértékben fejlődött, termelési színvonalukra általában a leromlott, elavult műszaki állapot, a korszerűtlen technika és technológia a jellemző, nincs megoldva a minőségellenőrzés, s jelentős a szakképzetlen munkarévi aránya.

Műszaki fejlesztés keretében új, korszerű édesvízi halfeldolgozó (Bikali ÁG), sütőipari tartós és gyf. termékeket előállító (Komárom megye), és kukoricafeldolgozó (IKR Bábolna), üzembe helyezésére került sor. Folytatódott a szeszfeldők részleges és teljes rekonstrukciója, befejeződött az üdítő ital palackozó bővítése (Debreceni ÁG).

A *gyártmányfejlesztés* során választékbővíítő termékek: pl. gyf. ezüst- és márványponty (Bikali ÁG), gombakonzervek, szárítmányok (Duna MGT SZ), és jó minőségű szeszipari termékek forgalmazására került sor.

A *minőség biztosítása*, a minőségi színvonal emelése érdekében szükséges

- a feldolgozó tevékenység továbbfejlesztése,
- a minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételeinek biztosítása.

Szövetkezeti ipar

Az általános fogyasztási és kisipari szövetkezet termékeinek minősége *változatlan*, a kifogásolási arány 12,0%, a bázisévvel azonos. Javult a sütő, valamint az összetételi és érzékszervi hibák számottevő csökkenésének eredményeként a szeszipari, *romlott* az összetételi hibák megszorodása miatt a boripari, továbbá – érzékszervi hibák és csomagolás-jelölés hiányosságok miatt – az édesipari termékek minősége. A fejlődést gátló körülmények – pl. alacsony műszaki színvonal, elhanyagolt üzemek, a termelés szervezés és irányítás nem megfelelő színvonala – évek óta visszatérőek, de vannak olyan újonnan létrehozott, illetve korszerűsített

feldolgozó üzemek is, amelyek műszaki-technológiai színvonalban az előállított termékek minőségében megfelelnek a követelményeknek.

A fogyasztási szövetkezetek élelmiszer-feldolgozó tevékenységének fejlesztése a meglévő technológiák korszerűsítését, új gépek és berendezések beszerzését kell, hogy célozza.

Magánipar

A magántermelők és kisiparosok által előállított és értékesített élelmiszerek minősége összességében *változatlan*, a kifogásolási arány 15,2%-ról 16,6%-ra nőtt. Egyes termékek (pl. a hús, sütő, konzerv) kifogásolási aránya azonban számottevően meghaladja a szektor átlagát. Jelentős javulás – az elavult szikvízüzemek felszámolásával ill. az alkalmazott hatósági intézkedésekkel összefüggésben – csupán az üdítőitaloknál tapasztalható.

Az előállítás általános körülményei – higiéniai és gyártástechnológiai szempontból egyaránt – változatlanul igen kezdetlegesek, a szabványok ismerete és alkalmazása elégtelen. A termékek értékes hányadának tudatos csökkentése továbbra is jellemző.