

HÚSIPAR

Füstölt husok

Sok a panasz a fogyasztók körében a füstölt főtt husok nagy sótartalma miatt. A vizsgálatok is azt mutatják, hogy a legtöbb kifogásolás a füstöltáruknál nagy sótartalom miatt történik. A túlsózásnak oka a technológiai előírások be nem tartása, amiért a gyártó vállalat felelős. Különösen a vidéki vállalatok termékei között található sok sós áru. A Szolnoki Húsipari Vállalattól származó minták 73%-a volt kifogásolt sótartalom miatt az elmúlt negyedévben. Az említett hiba miatt már több alkalommal indítottunk szabálysértési eljárást.

O. K.-né (Budapest)

Húskészítmények megjelölése

A húsipari termékek vizsgálatánál sok problémát okoz a készítmények jelölésnélkülisége. Bár a szabvány a termékek legnagyobb részénél előírja a címkézést, a vállalatok általában mégsem címkézik az árukat. A címkézetlen árurol természetesen nem lehet megállapítani a gyártó vállalatot és ezáltal a felelősség kérdése is tisztázatlan marad. A szabvány azt is előírja, hogy a kísérőiraton, amivel az áru érkezik, fel kell tüntetni a gyártó vállalatot. Sok esetben ez sem történik meg, mert ha az áru először a Közért Húselosztó raktárába kerül és onnan kapják az üzletek, a szállítólevélen már csak a Közért Húselosztó van származásihelyként megjelölve. Ilyen esetben ha bármilyen hibája van az árunak, szabálysértési eljárást nem tudunk indítani, az elkövetett hibának nincs felelőse. A vállalatok felügyeleti szervének kellene jobban ellenőrizni, hogy a vállalatok címkézési kötelezettségüknek tegyenek eleget.

O. K.-né (Budapest)

Nyári turista

Évek óta vitatott kérdés volt a nyári turista nedvességtartalmának előírása. Az első műszaki feltétel a nedvességtartalmat legfeljebb 35%-ban állapította meg. A vállalatok tiltakoztak ez ellen az érték ellen, arra hivatkozva, hogy a megállapított érték nincs összhangban az anyagnorma előírással. A Húsipari Kutatóintézet számításokat végzett az anyagkihozatalra vonatkozóan és megállapította, hogy bizonyos engedményadás indokolt. A vizsgálatok eredményei is azt mutatták, hogy a nyári turista nedvességtartalma általában 38% körüli érték. A szabványbizottság módosító javaslatára az új műszaki feltétel 38%-ban állapította meg a nyári turista maximális nedvességtartalmát. Ezután rövid ideig a nyári turista minták kifogásolása minimálisra csökkent. Újabban ismét sok a nyári turista nedvességtartalmára a panasz, úgy látszik az előírási engedménnyel azonos mértékben engedtek a vállalatok is a technológiai előírásokból: a kifogásolások ugyanolyan mértékben jelentkeznek a 38% víztartalom előírásánál, mint korábban a 35%-osnál. Ez nagyon helytelen, mert ezt az értéket a vállalatok feltétlenül tartani tudják, ha vágás-érett állapotban hozzák forgalomba a terméket.

O. K.-né (Budapest)

Csomagolt zsír

A Budapesti Húsipari Vállalat a technológiai folyamatok megváltoztatásával nem zacskóba, hanem összehajtogatott papíryanagba csomagolja a zsírt, hasonlóan a vaj csomagolásához.

Az ily módon csomagolt zsír formáját, állagát illetően csak megfelelő hőfokon – maximálisan + 12 C°-on – lehet tárolni. A dermedési hőfokot meghaladó tárolás esetén fennáll annak veszélye, hogy a zsír a hajtogatás helyein kifolyik.

V. Z. (Budapest)

Olvasztott libazsír

A Baromfiipari Országos Vállalat Budapesti Értékesítő Közponja műanyagdobozban 0,25 kg-os súlyban olvasztott libazsírt hoz forgalomba.

V. Z. (Budapest)

Gyulai Húsipari Vállalat magas savszámú zsírokat hozott forgalomba. A termékek nagyobb mennyiségű szövetrészt tartalmaztak és állott idegen szagúak és ízűek voltak. A tárolásra használt ládák nem voltak megfelelően tisztítva, régi avas zsírmарadványokat lehetett találni rajtuk. A Húsipari Vállalatnak nagyobb gondot kellene fordítania a tárolóedények tisztántartására.

H. I.-né (Békéscsaba)

Az utóbbi hetekben (nyári időszakban) több ízben merült fel kifogás az albán „Sazani” szardínia készítménnyel szemben. Annak idején a vizsgálszervek e készítmény gyors értékesítését javasolták (1.: ÉVIKE 11. köt. 3–4. füzet 161. o. 1965.), de a kereskedelemben ezt nem tudatosították kellőképpen (legalább is Hajdú-Bihar megyében). A sorozatos panaszok miatt a KÖJÁL-al egyetértésben a még fellelhető készletek zárolását és felülvizsgálatát javasoltuk.

L. B. (Debrecen)

Zsír mintavétel

Árvízujtotta területről sertészsír érkezett az egyik vállalat raktárába. Az intézetbe beküldött minta külseje piszkos, erősen szennyezett volt. Igen sok élő hangyát is tartalmazott. A vizsgálat természetesen emberi fogyasztás céljára alkalmatlannak minősítette, mert, az árvíz kimossa a szennycsatornák tartalmát is, tehát rendkívül fertőzött. Feltűnt azonban, hogy felvágáskor a minta belseje teljesen tiszta volt, annak ellenére, hogy bemondás szerint több ládából származott. A helyszíni vizsgálat megállapította, hogy a minta kb. 3 napig a raktár betonpadlóján volt tárolva, ahol belepték a hangyák és szennyeződött. A kb. 100 g készlet ezzel szemben tiszta és kifogástalan volt. Ez a példa élesen rávilágít a gondos mintavétel fontosságára.

V. P. (Székesfehérvár)

Tejhamisítás. Illetéktelen szakértő szerepe szabálysértési ügyekben

Tejhamisítási tárgyú szabálysértési ügyek során előfordult, hogy a szabálysértési hatóság a távollétünkben megtartott tárgyaláson „szakértőként” a járási főállattenyésztőt hallgatta meg, aki az elkövetők részéről elhangzott primitív védekezési érveket – um. a vizezettség onnan származik, hogy a jószág a forró nyári időben a szokottnál több vizet ivott; az igen jelentékeny zsírhányosság a gyenge takarmánynak tulajdonítható stb. – szakszerűségi szempontból elfogadta, illetőleg igazolta. Ezek a „szakértői” nyilatkozatok az eljárás megszüntetését, illetőleg a tejhamisítók felmentését eredményezték olyan durva hamisítási esetben, mint a tej 50 rész vízzel történt vívezése és 20–30%-os lefőlözése.

A járási főállattenyésztő ételmiszerhamisítási ügyekben teljesen illetéktelen, szaktudása az állattenyésztésre terjed ki és nem a tej minőségi vizsgálata.

A feljelentést tevő minőségvizsgáló intézet az illetékes megyei igazgatási osztálytól kérte a felmenő határozatok felülvizsgálását. A felettes hatóság megállapította, hogy az I. fokú hatóság jogszabályellenesen járt el, amikor mellőzte a minőségvizsgáló intézet szakvéleményét és szakértőként az arra illetéktelen járási főállattenyésztőt hallgatta meg. Felmentő határozatát kizárólag az arra nem hivatott szakvéleményre, valamint a fél tagadására alapozva hozta meg. A megyei tanács igazgatási osztálya az első fokon hozott határozatokat megsemmisítette és az I. fokú hatóságot új eljárások lefolytatására utasította.

Ilyen és hasonló esetekben, a jogsérelmes I. fokú határozatokat, felülvizsgálat céljából (az ún. „közérdekű bejelentés” címén) az illetékes megyei vagy városi igazgatási osztályhoz ajánlatos benyújtani. Ha a jogilag sérelmezhető I. fokú határozatokat egyszerűen tudomásul vesszük, akkor az intézetek fáradságos munkája kárba veszt az erkölcsi kár elszenvéde mellett. A szabálysértési ügyrend módot ad a felettes megyei vagy városi ig. osztályhoz címzett és az I. fokú hatósághoz benyújtott „közérdekű bejelentés” útján a jogorvoslatra.

id. S. I. (Szeged)

Juhtúró

A Budapesti Tejipari Vállalat 10 dkg-os kiszerelésű adagolt juhtúrót gyárt. Gyűjtőcsomagolása 3 kg-os.

V. Z. (Budapest)

Csecsemőtej

Többször előfordul, hogy a csecsemőtejet nem a szabványos ½ literes hanem 1/1 literes palackokba szállítják. A szabálytalan kiszerelés miatt az egészségügyi hatóságok is eljárást fognak indítani.

V. Z. (Budapest)

Túró

A Hajdúmegyei Tejipari Vállalat békéscsabai üzeme magas savfokú sovány tehén- és juhtúrót hozott forgalomba. A hiba a helytelen gyártástechnológia és tárolás következménye.

H. I.-né (Békéscsaba)

Kakaó, joghurt, kefir, valamint tejszín új kiszerelésben történő forgalomba hozatala

Az Erzsébetvárosi Tejüzemben a palacktöltő gépsor átépítése következtében az ízesített, savanyított készítmények, valamint a tejszín kiszerelése, – hasonlóan a Rákospalotai Tejpalackozó Üzemben töltött és már közismert palackos tejhez – kívülzárás, recézett szélű, az eddigitől eltérő alakú alufóliás üvegekben történik.

E készítmények az alábbiak szerint kerülnek kiszerelésre:

Kakaó: 0,5 l-es: A palack formája azonos a Rákospalotai Tejpalackozó Üzemben gyártott 0,5 l-es csecsemőtejes üveggel. A kívülzáros **alufólia kupak színe: narancsszín.**

0,25 l-es: A palack formája kisebb és keskenyebb kivitelben hasonlít a 0,5 l-es palackhoz, a **zárókupak színe szintén narancsszínű.**

Joghurt: 0,2 l-es: A palack formája egyenes, szélesszájú, az eddigitől teljesen eltérő forma. Az **alufólia kupak színe natúrezüst, későbbiek folyamán türkiskék.**

Kefir: 0,2 l-es: Azonos forma a joghurttal, **az alufólia kupak színe natúrezüst, később türkiszöld lesz.**

Tejszín: 0,25 l-es: A palackok formája azonos a kakaóval. Az **alufólia kupak színe piros.**

A 0,2 l-es kiszerelés a kakaónál és tejszínnél teljesen megszűnik.

V. Z. (Budapest)

ÉLVEZETI CIKKEK (só, paprika)

Kávé

A 20 és 50 g-os pörköltkávét az ÉVCSV papírtasakokba, „levelekbe” szereli ki. A kiszerelés napját a levél felső szélére nyomtatják, amit az üzletben való daráltatás alkalmával az eladók rendszerint letépnék. Ezáltal a fogyasztó már nem tudja ellenőrizni, hogy a szavatossági időn belül levő kávét vásárolt-e. Tapasztalatunk szerint a kereskedelem egyes esetekben ilyen módon értékesíti a régebbi kiszerelésű pörköltkávét.

Mi. J. (Szeged)

A kiszerelt nyerskávé csomagolásán nem minden esetben van feltüntetve a szavatossági idő tartalma (1 év), csak a kiszerelés időpontja. Így a kereskedelemben az a téves nézet alakult ki, hogy szavatossági idő nincs megállapítva, tehát korlátlan ideig tartható forgalomban.

Mi. J. (Szeged)

Asztali só

A ½ kg-os kiszerelésben forgalomba kerülő áru csomagolása nem megfelelő. Szinte minden esetben erősen szóródik, és a papír a ragasztás mentén sok esetben kettéválk.

ifj. S. I. (Székesfehérvár)

Az 1 és $\frac{1}{2}$ kg-os csomagolású asztali só tasakján alkalmazott zöldszínű festék a só felületét erősen színezi. Változtatni kellene a csomagolás módján.

H. I.-né (Békéscsaba)

Vanília

A vanília csomagolása cellofánzacskókba történik. Ez a burkolóanyag nem elégíti ki a csomagolás főbb alapkövetelményeit.

1. Szavatossági időn belül a vanília kiszárad.
2. A zacskó felbontható annak feltűnő sérülése nélkül.

E hibák következtében nem állapítható meg, hogy a tasakokban levő 5–6 g vaniliát az ÉVCSV súlyhiánnyal csomagolta-e vagy utólag vettek ki a csomagból.

Mi. J. (Szeged)

Paprika

Egy házikolbászminta íze erősen keserű volt. A vizsgálat során kiderült, hogy a készítéshez használt és egyidejűleg behozott megmaradt zárt csomag félédes paprika íze is erősen keserű, színe a típus sötét határánál sokkal sötétebb volt. Az eset óta figyelemmel kísértük a félédes paprika minőségét és a vizsgált esetek legtöbbszörében a félédes paprika íze gyengébben-erősebben keserű, színe a típus sötét határánál barna színnel sokkal sötétebbnek bizonyult. A keserű paprika felhasználásával a kolbász élvezhetetlenné vált.

T. A. (Székesfehérvár)

SÜTŐIPAR – MALOMIPAR

Liszt

Az egészségügyi hatóság apró fekete szemcséket tartalmazó fogyasztásra alkalmatlan 2 kg-os kiszerezési finomlisztet küldött vizsgálatra. A szennyezés a kloroform próba során elkülönült. Erős ásványi savaknak és királyvíznek teljesen ellenállónak bizonyult. Valószínűleg a malomtechnológia során korund szemcsék kerülhettek a lisztbe, mely föltételezést a mikroszkópiai kép is alátámasztotta.

ifj. S. I. (Székesfehérvár)

Kenyér forgalombahozatala

A vásárlók kívánságára az 1 kg-os kenyeret nemcsak ketté, hanem négyfelé is el kell vágni, illetve darabolva árusítani.

V. Z. (Budapest)

SZESZIPAR

Ecet

A Szeszipari Országos Vállalat 20%-os étkezési ecetsavat hoz forgalomba. A címkén megjelölt MSZ 7488. szabvány a fenti koncentráció értéket nem határozza meg, így természetszerűleg nem ismeretes az ecetsavtartalom elfogadható alsó határértéke sem. Ez utóbbi a 20 %-os étkezési ecetsav vizsgálataánál az MSZ 7488. szabvány alapján történő elbírálást nem teszi lehetővé.

B. Gy. (Pécs)

A Csongrád-Bács megyei Fűszer- és Édességnagykereskedelmi Vállalat raktáraiból sárgásbarnára színeződött 20%-os ételecet került forgalomba. A minták elszíneződése és üledékképződése vastól eredt, ami helytelen kezelés, illetve tárolás következtében állott be.

A minták nagyon sok esetben külső megjelenésüknél fogva is kifogásolás alá esnek, mivel azokat vasból készült rekeszekben tárolják, szállítják. A vas rekeszekben képződött rozsdá az üveg külső felületén megtapad, s onnan csak gondos tisztítással, amit a töltőüzemek rendre elmulasztanak, távolítható el. Az üvegek zárása sem mindig tökéletes, vagy a parafabetét hiánya, vagy a műanyagdugók időbeli zsugorodása miatt csepegés figyelhető meg.

B. J. I. (Szeged)

Szeszes italok

A Magyar Likőripari Vállalat néhány készítményénél – pl. Mátra keserű, puncs likőr, Whisky stb. – az engedélyezett tőrést meghaladó eltéréseket tapasztaltunk az alkohol- és cukortartalomban. Nemcsak hiány, hanem többlet is mutatkozott, ami egyes esetekben a 2 %-ot is meghaladta.

L. B. (Debrecen)

Szikkvíz- és üdítőitalipar

Az MSZ 20609. szerint készült Erdei bambi, amely eredeti gyümölcs alapanyagból készül, és tartósításához 0,6 g/liter mennyiségben káliumszorbátot adagolnak, a nyári hónapokban a szavatossági idő (10 nap) lejárta előtt nagyon sok esetben megerjed. Ennek oka lehet mikrobiológiai tisztátlanság, vagy kéméletlen, tűző napon való tárolás.

B. J. I. (Szeged)

A mesterséges alapanyagból készült citromízű üdítőitaloknál figyeltük meg, hogy azok szinte az üzemi töltés után pár órával „kifehéredett”. Ennek oka minden esetben az volt, hogy az üdítőitalokba vagy a hálózatból, vagy a klórozással fertőtlenített töltőgépből aktív klór került, ami a citromsárga festéket szintelelné redukálta.

B. J. I. (Szeged)

KONZERVIPAR

Alma

Egyik konzervgyárunk nagyobb mennyiségű almabort palackozott I. o. minőségben, bár a cukortartalma nagyobb, a szesztartalma viszont kisebb volt a szabványban előírtnál. Ha az üzem a palackozás előtt vizsgáltatta volna készítményét, annak minőségén még lehetett volna javítani; így csak csökkent értékben kerülhet majd forgalomba. Jó figyelmeztetés ez az üzemek felé, hogy a pontos és helyes időben végzett vizsgálatok mennyire fontosak.

L. B. (Debrecen)

ÉDESIPAR

Fagylalt

Elkészült az új fagylalt szabvány-javaslat. Az új javaslat 3 fagylalttípust: a gyümölcsfagylalt, tejfagylalt és tejszínesfagylalt előírásait egy szabványon belül rögzíti. Megszűnik a kétféle minőségű fagylalt (volt ugyanis I. és II. oszt. gyümölcsfagylalt és tejfagylalt is). Ilyen módon a jövőben megszűnik az a visszás helyzet, hogy egyforma áron kerüljön forgalomba a jobb minőségű I. oszt. fagylalt, és a silányabb minőségű II. oszt. fagylalt. Ezideig a magán-kisiparosok és a földművesszövetkezeti cukrászdák II. osztályú fagylaltot hoztak forgalomba 20 Ft/kg árért, ugyanakkor az állami vendéglátóipar ezért az árért I. osztályú fagylaltot árusított.

A szabványok összetételbeli előírásait a régebbi szabvánnyal ellentétben súlyszázalékban állapították meg.

Az új fagylaltszabvány hatályát kiterjesztették minden fagylalttípusra, így a fagylaltkrémre és a krémfagylaltokra is. A jövőben tehát csak szabványos minőségű fagylaltkeverék és egyéb fagylalthoz hasonló édesség kerülhet forgalomba.

A parféra vonatkozólag külön szabvány intézkedik.

Az új fagylalt vizsgálatiszabvány zsír-, szárazanyag stb. meghatározási módszere változatlan marad, a bemérés azonban súlyszerinti lesz. A fagylalt árát ugyanis kg-ként állapították meg, így a súlyszázalék szerinti meghatározás célszerűbb.

Cs. I.-né

BAROMFI IPAR

Tojáslámpázók használata

A lámpázó-készüléket az eladótérben úgy kell elhelyezni, hogy a vásárló maga is meggyőződhesen, – a tojás lámpázása útján – hogy a részére eladott tojás minőségileg kifogástalan. Tekintettel arra, hogy a dobozott tojás minőségi átvétele gyakorlatilag – zárt dobozok – nem hajtható végre, ezért a vevő kívánságára tevődlegesen is segítséget kell nyújtani, hogy a vásárolt tojás minőségileg átvilágításra kerüljön.

V. Z. (Budapest)

HÁZTARTÁS VEGYIPAR – KOZMETIKA

A kozmetikai ipar tubusos készítményeinél a gyártási idő sok esetben olvashatatlan.

H. I.-né (Békéscsaba)

Változások egyes kozmetikai cikkek forgalomba hozatalában:

A „Parasol” napozókrém félévnyi idősebb tárolású tételénél gyakran zöldes eszténeződés mutatkozik foltosan a felületen s ez romlottság benyomását kelti. A zöld szín főleg azokban a dobozokban tapasztalható, melyek zárása nem tökéletes és alufolia nem fedti teljesen a krém felületét. Bár ez a jelenség nem befolyásolja a minőséget (ha egyébként a krém nem avas stb.), a vásárlóban bizalmatlanságot kelt. Helyes lenne, ha a gyártó üzem erre felfigyelne és a tökéletesebb zárást szorgalmazná.

L. B. (Debrecen)

Az aerosolos készítmények közül feltüntették a gyártási engedélyszámot a *Chemotox*, *Caola hajlakk* dobozán, de már lefelejtették pl. a *Caola aerosolos napolaj* csomagolásáról.

B. J. I. (Szeged)

Autosyphon patron

Az utóbbi időben az „Autosyphon” patronok felületét korróziógátló és esztétikai célból festik. Egyes készüléktípusoknál azonban nehézséget okoz, mivel a festék – a patron megnövekedett átmérője miatt – a szűrőtűbe kerül és így a kifolyó szénsavas vizet szennyezi.

Továbbra is gyakran tapasztalható a patronok súlyhiányos töltése. Igaz ugyan, hogy a patronokat gyártó, illetve forgalmazó vállalat a kartondobozon a fogyasztó tudomására hozza, hogy a súlyhiányos patronokat a kereskedelem becseréli, azonban a nehezen beszerezhető cikknél a sorozatos súlyhiány bosszszantó.

A patronokat felhasználó háztartások számára a 33 g-os töltési súlyhatár ellenőrzése is nehézségeket okoz.

K. M. (Pécs)

I. 1965. június 30-ig hozhatók forgalomba az alábbi cikkek:

Chat-Noir kölnivíz: 20 g-os, 50 g-os, 100 g-os, 250 g-os, 500 g-os, 1000 g-os.

Chat-Noir sportkrém: $\frac{1}{3}$ -os, $\frac{1}{2}$ -es.

Chat-Noir púder, dobozos: $\frac{1}{2}$ -es, $\frac{1}{1}$ -es.

Chat-Noir púder, leveles.

Chat-Noir pipereszappan.

4711-es kölnivíz, sima: 20 g-os, 50 g-os, 100 g-os, 170 g-os, 500 g-os, 1000 g-os.

4711-es kölnivíz, levendula: 20 g-os, 50 g-os, 100 g-os.

4711-es kölnivíz, Tosca: 20 g-os, 50 g-os, 100 g-os, 170 g-os, 500 g-os, 1000 g-os

4711-es kölnivíz, Juchten: 20 g-os, 50 g-os, 100 g-os, 170 g-os, 500 g-os, 1000 g-os.

4711-es fürdőtabletta.

Lohse levendula kölnivíz: 1000 g-os.

Odol fogkrém: $\frac{1}{2}$ -es, $\frac{1}{1}$ -es, családi.

Odol szájvíz: úti, kicsi, nagy, óriási.

Nivea sportkrém: $\frac{1}{3}$ -os, $\frac{1}{2}$ -es, $\frac{1}{1}$ -es.

Nivea napolaj: 20 g-os, 40 g-os, 100 g-os, 1000 g-os.

Pfeilring sportkrém: $\frac{1}{3}$ -os, $\frac{1}{2}$ -es.

Pfeilring krém, tubusos.

Kaloderma zselé.

Kaloderma borotvakrém.

Kamillfloor, Brunettfloor leveles shampoo.

II. Az „Elida” védjeggyel ellátott árucikkek nagykereskedelmi forgalma 1965. június 30-ig van engedélyezve. Ezek a cikkek 1965. december 31-ig hozhatók kiskereskedelmi forgalomba.

Fenti két határidő nemcsak az „Elida” védjeggyel ellátott árucikkekre, hanem azokra is kiterjed, melyeken csak „E” emblémával van a védjegy alkalmazva.

„Elida” névvel ellátott cikkek

Elida talc. púder.

Elida Cold krém, tubusos és tégelyes.

Elida nappali krém, tubusos és tégelyes.

Elida borotvakrém.

Elida folyékony shampoo, 50 és 100 g-os.

Elida krémpúder.

Elida pipereszappan, $\frac{1}{6}$ -os és $\frac{1}{10}$ -es.

„E” emblémával ellátott cikkek

Heider fogpor.

Ovenall fogkrém, családi.

Hófehérke fogkrém.

Kalodont fogkrém, $\frac{1}{1}$ -es.

Dentofil fogkrém.

Sanodent fogkrém.

Száraz kéztisztító.

Caola habzó borotvakrém.

Caola rapid borotvakrém.

Barbon borotvakrém.

Figaró borotvakrém.

Habfürdő, tubusos.

Fürdőtabletták.

Wu 2 hajmosószer 40 és 100 g-os.

Neo shampoo, leveles.

Caola desodor.

Favorit ajakrúzs.

Gardenia kölnivizek.

Aporetol tartós keményítő.

7 virág, $\frac{1}{10}$ -es pipereszappan.

Kék-vörös $\frac{1}{6}$ -os pipereszappan.

Az említett határidőkön túl a felsorolt cikkeket forgalomba hozni tilos.

Az I. csoportban felsorolt cikkek helyett, új névvel teljesen azonos minőségű áruk kerülnek forgalomba, az alábbi elnevezéssel:

Chat-Noir kölnivíz helyett: Alba Regia.

Chat-Noir sportkrém helyett: Alba Regia.

Chat-Noir púder helyett: Alba Regia.

4711-es kölnivíz, natúr helyett: Kölnivíz sima.

4711-es kölnivíz, levendula helyett: Kölnivíz levendula.

4711-es kölnivíz, Tosca helyett: Kölnivíz Topáz.

Odol fogkrém helyett: Ovenall fogkrém.

(A korábbi kék alapszín helyett fehér alapon kék felirat.)

Odol szájvíz helyett: Ovenall szájvíz.
(Az alapszín, mint a fogkrémnél, változik.)
Nivea sportkrém helyett: Balaton sportkrém.
Nivea napolaj helyett: Caola napolaj.
Kaloderma zselé helyett: Zselé krém.
Kamillófloor shampoo helyett: Wu 2 shampoo.
Brunettofloor helyett: Wu 2 shampoo.
(Szőke és barna hajhoz egységes shampoo megfelelő.)

V. Z. (Budapest)

ÉLELMISZERRENDESZET

Szavatossági idő feltüntetése

A 3/1965. (VI. 15.) Élm. M. számú rendelete előírja, hogy a szavatossági időt a rendelet mellékletében megadott előrecsomagolt élelmiszerek és italok burkolatán 1965. júl. 1-től fel kell tüntetni. Ezek: nem tartósított hús és húskészítmények, pácolt hal, réteslap, kétszersült, palackozott tej, palackozott és poharas tejtermék, túróféleségek, vaj, tejpor, likőr-, rum- és pálinkaaroma, pörkölt szemeskávét, pörkölt őröltkávét, sztaniolos csemege, édesipari díszdobozok. Az élelmiszerkiskereskedelemben tartott ellenőrzéseink során azt tapasztaltuk, hogy ezen a területen nem történt nagy előrehaladás, mert a szavatossági idő feltüntetése csak azokon az élelmiszereken közérthető, amelyeken július 1. előtt is az volt, s amely élelmiszerek burkolatán kódjeleket alkalmaztak, jelenleg is úgy jelölik a gyártás, vagy a szavatosság napját. A kódjeleket a vásárló nem ismeri, de még sokszor a kereskedő sem. Az ilyen hiányosságok nem segítik elő élelmiszerrendészeti törekvéseinket.

B. J. I. (Szeged)

SZABVÁNYOSÍTÁS

A 7/1965. (SZ. K. 7) MSZH utasítás alapján hogy egyes élelmiszeripari cikkek „eltarthatóság”-ra vonatkozó – szabványban rögzített – része az alábbiak szerint módosul:

MSZ 12253 – 60 „Tejföl”

Az előírt módon – +12 °C hőmérséklet – tárolt tejfölnak április 1-től október 31-ig az ipari átadás napján, november 1-től március 31-ig az ipari átadást követő nap déli 12 h-ig meg kell felelnie az előírt követelményeknek.

MSZ 12254 – 61 „Fogyasztási tej”.

Az előírt módon – legfeljebb +10 °C-on kell tárolni – tárolt fogyasztási tejnek április 1-től október 31-ig az ipari átadás napján, november 1-től március 31-ig az ipari átadást követő nap déli 12 h-ig meg kell felelnie az előírt minőségi követelményeknek.

MSZ 12257 – 55 „Tejjel készült, fogyasztásra kész kakaó és kávéital”

Az előírt módon – legfeljebb +14 °C hőmérsékleten szabad tárolni –, tárolt termékek április 1-től október 31-ig az ipari átadástól 34 órán át, november 1-től március 31-ig, az ipari átadástól 52 órán át meg kell felelnie az előírt minőségi követelményeknek.

Az előírt módon tárolt terméknek április 1-től október 31-ig, az ipari átadástól 3 napon át, november 1-től március 31-ig az ipari átadástól 5 napon át meg kell felelnie az előírt minőségi követelményeknek, feltéve, hogy eredeti csomagolását nem bontották meg.

MSZ 12282 – 55 „Márványsajt”

Az előírt módon tárolt Márványsajtnak április 1-től október 31-ig, az ipari átadástól 3 napon át, november 1-től március 31-ig az ipari átadástól 5 napon át meg kell felelnie az előírt minőségi követelményeknek.

MSZ 12288 – 62 „Ömlesztett sajt”

Az előírt módon tárolt terméknek – hűvös (+17 C° körüli) hőmérsékleten kell tárolni április 1-től október 31-ig az ipari átadástól 8 napon át, november 1-től március 31-ig az ipari átadástól 16 napon át meg kell felelnie az előírt minőségi követelményeknek.

V. Z. (Budapest)