

A Budapesti Kereskedelmi Felügyelőség élelmiszerkereskedelmi és vendéglátóipari vizsgálatainak 1971. évi tapasztalatai

KISFALVI JÓZSEF

Budapesti Kereskedelmi Felügyelőség, Budapest

Erkezett: 1972. február 17.

A Budapesti Kereskedelmi Felügyelőség az Országos Kereskedelmi Főfelügyelőség által meghatározott vizsgálati témák és irányelvek, valamint saját kezdeményezési vizsgálati keretében a budapesti élelmiszer-, és iparcikk-kereskedelem, továbbá a vendéglátóipar bolthálózatát 1971. évben 5751 vizsgálat keretében ellenőrizte. A vizsgálatok megállapításai alapján 1052 felelősségrevonásra került sor, melyből 632 pénzbírság volt (ennek forint összege 389 200 Ft).

A fogyasztói érdekvédelem helyzetét értékelve megállapíthatjuk, hogy a vásárlók megkárosításának gyakorisága az 1970. évihez hasonlóan alakult, de a megkárosítások nagyságrendje meghaladta az előző évben kimutatottat. Az elmúlt évben végzett vizsgálatok során nagyobb súlyt fektettünk az árellenőrzésekre és minőségvizsgálatokra. Tapasztalataink szerint a fogyasztót károsító cselekedetek jellege negatív irányú eltolódást mutat, több esetben nyert megállapítást tudatos és sorozatos árdrágítás, illetve minőségrontás.

Vizsgálatainkat – a kereskedelem veszélyeztetettebb területeire súlyoztuk – az élelmiszerkereskedelem és vendéglátóipar területén nagyobb számban végeztük. Az említett két szakma egységeiben vizsgálataink 76%-a realizálódott, ezzel szemben a felelősségrevonások 91%-a e területen dolgozók ellen vált szükségessé.

Az év során végzett 25 témavizsgálatból 14 foglalkozott minőségvédelmi kérdésekkel, illetve minőségellenőrzéssel. A minőségellenőrző szervekkel kooperálva 2964 mintavételre, illetőleg minőségvizsgálatra került sor, s az esetek 30%-ában merült fel kifogás. Az áruk minőségének romlása mutatható ki a presso-kávék, szeszes- és alkoholmentes italok, ruházati cikkek és egyéb termékek vonatkozásában. A vizsgálati adatok arra utalnak, hogy a fagyaltok, élelmiszer-árak, hideg és meleg ételek minősége javuló tendenciájú.

Az élelmiszerkereskedelmi vizsgálatok alkalmával fokozott súlyt fektettünk a fogyasztóhatósági határidő betartásának és az áru tárolásának ellenőrzésére. Mintegy 26 000 terméket vizsgáltunk felül, melynek közel 24%-a esett kifogás alá. Felszólításunkra a vállalatok az áruk minőségét megvizsgálták, s az értékcsökkenéssel arányosan 74 000 Ft értékű terméknél árengedményt adtak, illetve a fogyasztásra már nem alkalmas terméket kivonták a forgalomból.

A fogyasztói érdekvédelmi vizsgálatok keretében rendszeresen végeztünk próbavásárlásokat. Az év folyamán 3089 próbavásárlást eszközöltünk és az 1 767 278 Ft értékű vásárlás alkalmával 137 159 Ft nagyságrendű fogyasztói megkárosítást mutattunk ki. A bolti dolgozók munkájának „minőségére” utal, hogy vásárlásaink során 869 alkalommal fogyasztói megkárosítást, és csak 251 ízben állapítottunk meg vállalati megkárosítást (kevesebb számolás, túlada-

golás stb.). Az élelmiszer- és vendéglátóipari szakma vizsgálatai az átlagostól eltérően sokkal kedvezőtlenebb képet mutatnak. Minden harmadik vásárlásnál fogyasztót károsító cselekedet miatt emeltünk kifogást.

A minőségvizsgálatok tapasztalatai

A Kereskedelmi Minőségellenőrző Intézettel, a Fővárosi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló intézettel, valamint a KERORG Élelmiszervegyészeti és Bakteriológiai Laboratóriummal kialakított munkakapcsolat kedvezően befolyásolta a minőség és ár összhangját értékelő vizsgálatainkat. Lehetőséget biztosított arra, hogy a közösen végzett ellenőrzések alapján szélesebb körben, a problémákat összefüggéseiben vizsgálva és a hibák megszüntetésére teendő intézkedéseket együttesen kialakítva, szólítsuk fel a vállalatokat hatékony intézkedés megtételére. Megállapításaink szerint a forgalomba kerülő minőségileg nem megfelelő áruknak nincs kellő arkonzekvenciája. Főként a szabadaras cikkek tekintetében figyelhető meg, hogy az árat nem a minőség, hanem a piac – kereslet és kínálat összhangja – határozza meg.

A *zöldség és gyümölcs* értékesítése tekintetében tapasztalható gyakran, hogy osztályos és osztályon kívüli áruk is forgalomba kerülnek az I. osztályra megállapított áron. Gyakoriak az olyan jellegű kifogások is, hogy a vállalat vagy szövetkezet által biztosított jó minőségű árut a boltokban hanyag árukezelés vagy tudatos árukeverés miatt, a megengedettnél magasabb áron hozzák forgalomba. A fogyasztó árellenőrzési lehetőségét akadályozza az a körülmény, hogy az árukat minőségjelzővel – az esetek többségében – nem látják el.

A Minőségellenőrző szervek megállapításai alapján minőségrontás miatt több felelősségrevonás alkalmazására került sor. A megvizsgált 1418-féle zöldség és 469 féle gyümölcs közül 452 nem felelt meg az előírt minőségnek, illetve a feltüntetett árnak.

A *vendéglátóipar* területén végzett ital minőségellenőrzések a fogyasztói érdekvédelem helyzetének változatlanására hívták fel a figyelmet. Ennek oka egyrészt az, hogy a vállalatok minőségellenőrzési tevékenysége a lehetőségek miatt korlátozott, minőségvizsgálataik nem kellő mélységűek. A kimért italok – melyek hosszabb ideig standkészletet képeznek – minőségrontásának gyakoriságát idézi elő az a körülmény is, hogy a feltárt minőségrontások esetében a felelős személy megállapítása, az esetek többségében lehetetlen.

A *bor* minőségvizsgálatát akadályozza a nemrégben megjelent „Bortörvény”, mert a mintavétel lehetőségét korlátok közé szorítja. A Felügyelőség vizsgálataihoz kapcsolódó minőségellenőrzések megállapításai leggyakrabban a borok érzékszervi tulajdonságait kifogásolták, melyek helytelen borkezelésből, ill. tárolásból adódtak. Ritkábban fordult elő szeszfok eltérés, nem nyert megállapítást borházasítás és borhamisítás.

A *kevert italok* minőségvizsgálatai fogyasztói érdekek veszélyeztetésére utalnak. A próbaként rendelt és vevelemzett italok 90%-a nem felelt meg az anyag-normában előírtaknak. A kifogások többsége a szeszes italok elégtelen adagolása miatt merült fel, de előfordult olyan eset is, hogy a kalkulációban foglalt egyik összetevő a kóktélből teljes egészében hiányzott. A minőségi eltérések okainak feltárása során a kifogások a mixer hanyag munkájára, az adagolást végző személy és a kalkulátor közötti nem megfelelő munkakapcsolatra voltak visszavezethetők.

Az idegenforgalmilag érintett vendéglátóipari egységekben a megmintázott *égetett szeszesitalok* minősége kedvezőnek mondható. A bevizsgált italok mintegy 10%-a volt kifogásolt, ez a viszonylag kedvező arányszám a vállalati ellenőrzés által is gyakran végzett refraktométeres vizsgálatok viszonylag pontos tájékoztatás adásával függ össze.

Az *espresso-káv*é minőségvizsgálati eredményei a vendéglátóipari eladók felületes munkájára, nyereszkeskedő magatartására utalnak. A 146 kávé minőségellenőrzése 48 alkalommal (32,9%) állapotot meg elégtelen adagolást. A szabály-sértési eljárást megkönnyíti, ha a vegyvizsgáló intézetek a kávéfőzet minőségi bizonyítványán az aljban maradt extrakt tartalmon kívül, tájékoztatásképpen megadják azt az értéket is, mely csupán a kiszolgált kávé extrakt tartalmát jelenti. Így a szakvélemény alapján az eljárás megalapozottabb és következetesebb is lesz, mert a két érték ismeretében felvilágosítást ad arra, hogy a kávégép előírás szerint üzemelt-e.

Az utóbbi évek erőfeszítése, mely a Felügyelőség részéről a *fagyaltok* minőségének javítására irányultak, eredményesnek mondható. A fagyalttermelők fokozott minőségellenőrzése a nagytömegben gyártott fagyalt minőségének javulásához vezetett.

Az elmúlt évben 166 fagyalt minőségvizsgálatára került sor, s ebből 31 esett kifogás alá (18,6). Az 1970. évi 25,7%-os kifogásolási arányszámhoz képest pozitív jelenség, hogy az alacsonyabb kifogásolási szám mellett az állami szektorban szabványtól eltérő fagyalt gyártása csak elvétve fordult elő.

A fagyalt gyártási folyamatának felülvizsgálata általános jellegű problémára hívja fel a figyelmet, A termelő-üzemekben végzett próbagyártások alkalmával a fagyalt elegyítésére nagyobb súlyt fektetnek, mint a termelés további szakaszában. A próbagyártáskor megmintázott fagyalt minőségben megfelel az anyagnorma előírásainak, a tömeggyártás során gépi keverés hiányában nincs mód a kellő egyneműsítésre, s a rétegenként kannákba leeresztett fagyalt minőségi mutatói nem egyeznek a próbagyártás adataival.

A fagyalt minőségvizsgálatok kiterjedtek arra is, hogy az anyagnormában előírt nyersanyagok felhasználását mennyiben tartották be a fagyalt gyártása során. Felelősségrevonást eszközöltünk azokkal a dolgozókkal szemben is, akik a kalkulációban meghatározott nyersanyagokat nem használták fel, annak ellenére, hogy a fagyalt a szabvány előírásainak megfelelt.

Érdeességként kívánom megjegyezni, hogy tapasztalataink szerint a mángánsektorban gyártott fagyaltok az államihoz képest kedvezőtlenebb minőségi mutatói ellenére közkedveltebbek, mely az egyedi ízre és aromára való törekvéssre vezethető vissza.

A minőségileg bevizsgált *cukrászsütemények* 20%-ánál merült fel kifogás, mert az anyagnormában előírt nyersanyagoktól eltérően készítették a termékeket. Gyakori volt, hogy a termelést végző dolgozó helyettesítő anyagot használt, de a kalkuláció módosítása nem követte az anyagfelhasználást. Több esetben fordult elő, hogy az anyagnorma olyan anyagot tartalmazott, melyből árukészlet huzamosabb ideig nem volt.

A vendéglátóiparban készített *meleg- és hidegételek* minőségvizsgálata – vegelemzése – szárazanyag-, zsír- és fehérjetartalomra adnak felvilágosítást, de ezek a mutatók a kiszolgált ételek minőségére vonatkozóan nem nyújtanak messzemenő következtetéseket levonására alkalmas támpontot. A vegyi összetevőknek ár oldala esetenként különböző nyersanyag felhasználás mellett is azonos lehet.

A hidegkonyhai minőség és anyagfelhasználási vizsgálatok igazolták a termelés során felhasznált nyersanyagok és a kalkuláció összhangjának anarchiáját. A nyersanyag-ellátás akadozása és a termelő dolgozóinak nem nyújtandó munkája a kalkulációk formai jellegét idézik elő. Több termelőüzemben az anyagfelhasználási vizsgálatok sorozatos fogyasztói, illetve társadalmi tulajdonságú veszélyeztető cselekedetekre hívták fel a figyelmet. Az ellenőrzés lehetőségét nehezíti, hogy az értékelszámolási forma, sokszor kizárja mérlegesoros anyagfelhasználási vizsgálat végrehajtását.

A Felügyelőség 1971. évi vizsgálati tapasztalatai alapján megállapítható, hogy a termékek jelentős része még nem az előírt, illetve a vásárlók által elvárható minőségben kerül forgalomba. A vállalatok gyakran hivatkoznak a piaci egyensúly hiányára, ugyanakkor kevesebb figyelmet fordítanak a szocialista etikai követelményekre.

Nem kielégítő a kereskedelem és a nagykereskedelem, valamint a kiskereskedelem és a termelő vállalatok áruforgalmi kapcsolata sem. A szállítási szerződések, a megrendelések nem tartalmazznak vagy nem olyan mértékben tartalmazznak minőségi kikötéseket, melyek a fogyasztói érdekvédelem szempontjából megnyugtatóak lennének. A minőség tanúsításának általában a legegyszerűbb formáját választják, s elmarad a termék több tulajdonságának közlése. Ez jelentősen megnöveli a megrendelő vállalatok minőség átvételi kötelezettségét, s bonyolultabbá teszi a hibás teljesítéshez fűződő jogkövetkezmények érvényesítését.

A kiskereskedelmi egységek áruvételi módszere és gyakorlata kifogás alá esik, mert nem minden esetben alkalmas arra, hogy csak jóminőségű vagy az árun feltüntetett minőségi osztálynak megfelelő áru átvételét biztosítsa. A boltok többségében az áru átvételét csak a mennyiségre korlátozottan végzik, ahol mégis van minőségi átvétel, a szemrevételezés csak a legdurvább hibák feltárá-sára alkalmas.

Az új gazdasági mechanizmus kezdetekor több kereskedelmi vállalat minőségellenőrző szervezetét felszámolta. Azóta a vállalatok egy része belátta ennek anyagilag is hátrányos következményeit, s intézkedett a régi szervezethez hasonló minőségellenőrző szerv felállítására.

Gyakori jelenség, hogy hibás teljesítés esetén a megrendelő kereskedelmi vállalatok piaci helyzetükre hivatkozva jogaikat nem érvényesítik. Ez elítélendő gyakorlat, mert elősegíti azt, hogy a szállító vállalatok ezt a helyzetet felismerve szállításaikat a termékek minőségi kritériumainak figyelmen kívül hagyása mellett végezzék.

Szükséges, s a fejlődés irányába hat, hogy az igényesebb fogyasztói kereslet megfelelő hatással legyen a kereskedelem munkájára és közvetve befolyást gyakoroljon az ipari termelés minőségére is.

Az élelmiszerkereskedelmi vállalatokat érintően az *előzetes kötelező minőségvizsgálatot* előíró 5/1968(III. 25.) Bk. M. sz. rend. végrehajtásának vizsgálatára került sor a múlt évben.

A kiskereskedelmi vállalatok szokásjog elvből kiindulva a nagykereskedelmi szállítások esetén szakvéleményt nem igényeltek. Helytelen szemlélethől adódott, hogy egyéb forrásból történő beszerzés alkalmával sem követelték meg következetesen az előzetes minőségvizsgálat dokumentálását.

A rendelet értelmezésének subjektivitása annak végrehajtását kedvezőtlenül befolyásolta. A vizsgálat keretében felülvizgáltuk az élelmiszerral kapcsolatos minőségi kifogások ügyintézését, s mind a vállalati központok, mind a bolti dolgozók munkája e téren megnyugtatónak mondható.

A *lakosság* részéről 1970. évben 542 panasz érkezett, melyből 502 jogosnak bizonyult. Az élelmiszerkereskedelem és vendéglátóipar munkájára vonatkozóan 335 bejelentést vizsgáltunk ki, melyből 36 volt minőséggel kapcsolatos bejelentés. A panasztevők többsége csak azért fordult a Felügyelőséghez, mert jogos panaszára sem az egységben, sem a vállalat központjában nem kapott megfelelő orvoslást.

A Felügyelőség *feladata és célja* a vásárlók érdekeinek és a társadalmi tulajdon védelmének biztosítása. Munkájában támaszkodik a társellenőrző szervek, a minőségellenőrző intézetek és a kereskedelmi vállalatok aktív közreműködésére.

A jövőben is hatékony intézkedéseket tesz fogyasztói érdekeket sértő és jogszabály ellenes cselekedetek feltárásakor, szigorú felelősségrevonást alkalmaz azokkal szemben, akik tudatosan és egyéni haszonszerzési céllal okoznak kár a társadalomnak.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította; Kacs Kovics Miklós

- Körmen dy L.:** Biokémiai változások a hús érése folyamán.
Húsipar, 20, 145, 1971.
- Hendrik A.:** Gyors fehérjemeghatározás lehetősége formoltrálással.
Húsipar, 20, 164, 1971.
- Dworschák E. – Bogdán J.-né és Szilli M.:** A fermentáció fokozó adalékanyagok befolyása sütőipari termékek táplálkozási értékére.
Élelmezési ipar, 25, 297, 1971.
- Vas K.:** Az atomenergiának a magyar élelmiszergazdaságban történő felhasználásával kapcsolatos kutatások.
Izotóptechnika, 14, 392, 1971.
- Lőrincz J.:** Az 1971. évben termelt kenyérgabona minőségéről.
Magyar Mezőgazdaság, 26, (46.) 7, 1971.
- Erdélyi L.-né és Fehér T.:** Kísérletek tojás – gyümölcs készítmények előállítására.
Konzerv- és Paprikaipar, 19, 134, 1971.
- Farkas J.:** Újabb ismeretek a baktériumspórák rezisztenciáját okozó strukturális és biokémiai tényezőkről.
Élelmezési ipar, 25, 361, 1971.
- Őrsi F.:** Ficinnel puhított húsok tartóhatósága.
Élelmezési ipar, 25, 373, 1971.
- Huszka T. és Patkós E.:** Áramló és nyugvó pácoltatban végzett pácolási kísérletek összehasonlító értékelése.
Húsipar, 20, 256, 1971.
- Sárkány P., Edelényi M. és Magyar K.:** Az „IOSAN” S” aktív jód tartalmú fertőtlenítő szerek üzemi alkalmazása (II.).
Borgazdaság, 19, 157, 1971.
- Bakos Zs.:** A napraforgóolaj savszám emelkedésének okai a napraforgómag gyári átvétele előtt.
Olaj, Szappan, Kozmetika, 20, 101, 1971.
- Perédi J.:** A zsiradékok autoxidációs állapotának vizsgálatára szolgáló fontosabb elemzési módszerek jelentőségéről.
Olaj, Szappan, Kozmetika, 20, 105, 1971.
- Kis L.-né:** Refraktometria a növényolajiparban.
Olaj, Szappan, Kozmetika, 20, 111, 1971.
- Boródi A. és Riskó I.:** Extrahált darák olajtartalmának refraktométeres vizsgálata.
Olaj, Szappan, Kozmetika, 20, 119, 1971.
- Hádnagy A.:** Színmérésen alapuló összehasonlító eljárás.
Olaj, Szappan, Kozmetika, 20, 122, 1971.
- Boldog F.-né, Rósa L. és Huszka T.:** Paradicsompüré Howard-számvizsgálatának problémája.
Konzerv- és Paprikaipar, 19, 156, 1971.
- Tóth A.-né, Murányi L.-né, Vigh I.-né és Kiss S.-né:** A paradicsomfeldolgozás mikrobiológiai tisztaságának hatása a késztermékek minőségére.
Konzerv és Paprikaipar, 19, 159, 1971.