

A tej és tejtermékek minőségének alakulása a Budapesti Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség 1972. évi ellenőrző vizsgálatai alapján

BEREZVAI FERENC ÉS HORVÁTH ISTVÁN

Fővárosi Állategészségügyi Állomás, Budapest

A helyes táplálkozásban az állati eredetű élelmiszerek szerepe nélkülözhetetlen. Fogyasztásuk rendszeressége, a fogyasztott termékek mennyisége és minősége, a rendelkezésre álló választék terjedelme a szóban levő ország élelmezési kultúráltságának, életszínvonalának egyik fokmérője lehet.

Kívánatos, hogy az állati eredetű élelmickek fogyasztásában a hús és húskészítmények mellett egyenrangú szerep jusson a tej és tejtermékek fogyasztásának. A hazai fogyasztási struktúra ma még nem tükrözi ezt az élelmezésegészségügyi szempontból fontos követelményt.

Hazánkban a húsfogyasztás útján fedezett fehérjék aránya az 1968–70. évek átlagát tekintve 60%, ugyanakkor a tej és tejtermék fogyasztásból származó fehérjearány a 30%-ot sem tette ki. Nemzetközi összehasonlításban a tejfehérje fogyasztásunk lemaradása különösen szembetűnő. A KGST országok nagyrésztében másfélszer, a Közös Piac országaiban átlag háromszor annyi tejet és tejterméket fogyasztanak, mint hazánkban. Magyarországon az egy főre jutó tej és tejtermék fogyasztás az 1966–70. években átlag 107 kg volt.

Az elmondottakból kitűnik, hogy szarvasmarha programunk megvalósulása kapcsán nagy szerepet kell kapnia a hazai tej és tejtermék fogyasztás növekedésének is. A Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Távlati Fejlesztési Bizottság meghatározása szerint az egy főre jutó tej és tejtermék fogyasztást az 1970. évi 111 kg-ról 1975-re 134 kg-ra, 1985-re pedig 200 kg-ra kell emelni, ezen belül a jelenlegi 60:40%-os ivótej-tejtermék arányt az utóbbi javára kell fejleszteni. Ezek a célkitűzések nemcsak a termelőre, hanem a termékgyártóra és a kereskedelemre is fokozott feladatokat rónak.

A főváros tej és tejtermék szükségletének kielégítését döntően az állami tejipar biztosítja. Növekvő tendenciával részt vállal ebben a termelői szektor is. Az állami tejipar gyártmányai mellett fokozatosan térít hódítanak az egyes szövetkezetek, valamint a szövetkezeti társulások termékei. Ezenkívül több száz östermelő és kisebb számban magántejtermékkereskedő árukinálata egészíti ki a vásárlói igényeket. Jelenleg több mint százféle tejipari készítmény közül választhatnak a fogyasztók.

A tej és tejtermékek minőségvédelmét első fokon az előállító vizsgálati kötelezettsége szolgálja. Az állami tejipar vonatkozásában ezt a feladatot a Tejipari Vállalatok Trösztje főosztályaként működő Tejtermékek Ellenőrző Állomása (TEÁ) végzi. A szövetkezeti szektor tejfeldolgozó üzei esetében is megtaláljuk a hatékony önellenőrzés megteremtésére irányuló törekvést. Nagyobb üzemeikben már történnek ilyen célra laboratóriumi vizsgálatok. A háztáji tehéntartók piacra hozott termékeinek forgalmazási feltételeit az 1/1964. (I. 18.) FM – ÉlmM –

– EüM rendelet 43. és 44. §-ai írják elő. A Budapesten forgalomba hozott termelői tejtermékeket a Fővárosi Tanács VB. idevonatkozó határozata alapján az árusítást megelőzően a Budapesti Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség piaci kirendeltségein vizsgálat céljára kötelezően be kell mutatni.

A fővárosban a tej és tejtermékek előállításának és forgalmazásának hatósági felügyeletét az ezzel megbízott egyéb intézmények mellett a Fővárosi Állategészségügyi Állomás Hús- és Tejvizsgáló Felügyelősége végzi. Piaci kirendeltségei útján folyamatos helyszíni, üzem- és üzletellenőrző szakapparátusával szűrőpróbaszerű helyszíni, továbbá szükség szerint kiegészítő laboratóriumi vizsgálatallal ellenőrzi az alap és kiegészítő anyagok, valamint a késztermékek gyártás, ill. közfogyasztás szempontjából vett alkalmasságát.

A Felügyelőség Tehigiéniái Laboratóriumában történő ellenőrző vizsgálatok kiterjednek mindazokra a bakteriológiai, szerológiai, sejtmorfológiai, fizikális, kémiai és egyéb kiegészítő diagnosztikai módszerek alkalmazására, amelyek a kérdéses mintaanyag köz- és állategészségügyi, technológiai, táplálkozásbiológiai szempontból vett alkalmasságát, ill. alkalmatlanságát, vagy hamisított voltát tisztázzák, fázis- és segédanyagok esetében pedig képet adnak a rá- és utófertőzés eredetéről és mértékéről is.

Az ellenőrzések kapcsán alapvetően két okból történik mintavétel, ill. laboratóriumi vizsgálat. Az egyik, az előre meghatározott munkaterv szerint végzett ún. szűrőpróbaszerű mintavétel, véletlen kiválasztással, felmérő, helyzet-elemző céllal; a másik, elsősorban a helyszíni vizsgálat folyamán hibásnak talált, szükséghez képest hatósági zár alá vett áruk esetében a hiba mértékének tisztázása céljából, különös tekintettel a fogyaszthatóságra.

A termékek ily módon való ellenőrzésével, ill. vizsgálatával azt kívánjuk elérni, hogy az üzemből, valamint a kereskedelemből rendszeres napi információkat kapjunk a forgalomban levő tej és tejtermékek minőségéről, továbbá, hogy a helyszíni, vagy a laboratóriumi vizsgálatallal feltárt hiba esetén a fogyasztók károsodását megátoljuk. A vizsgálatok alkalmával hibásnak talált élelmiszerek esetében további helyzetfelmérés útján mód nyílik a hiba okának és eredetének felderítésére, a hibás élelmiszer elterjedtségének megállapítására és a kifogásolt tételek forgalomból való kivonására. A vizsgálati adatok havi, félévi, valamint évi összefoglalása és értékelése pedig lehetővé teszi, hogy a minőségváltozások tendenciáinak figyelembevételével felhívjuk a figyelmet azokra a hiányosságokra, amelyek az egyenletesen jó minőségű biztositását veszélyeztetik, ill. a további minőségjavulást akadályozzák.

A vázolt cél lehető biztositása érdekében a Budapesti Hús- és Tejvizsgáló Felügyelőség szakapparátusa (58 élelmiszerhigiénikus szakállatorvos és 50 kiegészítő szak-, ill. betanított munkás) 1972-ben a folyamatos piacvizsgálatok mellett 35 043 szűrőpróbaszerű helyszíni ellenőrzéssel kontrollálta a Budapesti Tejipari Vállalat által termelt, valamint a vidéken gyártott, de Budapesten forgalomba hozott tej és tejtermékek komplex minőségalakulását. A helyszíni ellenőrzések kapcsán 735 esetben került sor közfogyasztásra alkalmatlan termék forgalomból való kivonására. A Felügyelőség Tehigiéniái Laboratóriumába küldött tej és tejtermék minták száma 12 555, az ezeken elvégzett vizsgálatok száma 67 754 volt. A *12 555 vizsgálati anyag termelési jelleg szerinti megoszlása* a következőképpen alakult:

Tejipari tej és tejtermékek	8 094 db	64,5%
Termelői tej és tejtermékek	3 164 db	25,2%
Alap- és segédanyagok	1 297 db	10,3%
Összesen	12 555 db	100,0%

A feldolgozó üzemek alkalmassága különösen az utóbbi években kétségtelesen sokat javult, a műszaki felkészültség korszerűsödött, a technológiai fegyelem szilárdult. A tagadhatatlanul kedvezőbb helyzetet azonban mindmáig több kedvezőtlen tényező árnyékolja. *Általánosnak tekinthető hibaok az üzemek zsúfoltsága.* A megnövekedett fogyasztói igények lehető kielégítése érdekében az üzemek többször a feldolgozó, tároló és hűtőkapacitásukat meghaladó termelést kénytelenek végezni. A feszített termelés következtében romlik az üzemhigiénia, a gyártmányokhoz fűződő technológiai igényeket nehéz teljes mértékben kielégíteni. Mindezeknek végső soron a termékminőség vallja kárát.

További hibaforrást jelentenek a termelőhelyek még meglévő műszaki, üzemhigiéniai, technológiai, esetenként szervezési hiányosságai.

Műszaki problémát jelent, hogy több technológiai vonal gépi adottsága korszerűtlen. Némely gyártóvonal munkagépeinek órateljesítménye összehangolatlan.

Kiemelten jelentős műszaki probléma, hogy a megfelelő hűtés, ill. a folyamatos hűtlánc biztosítása mindmáig közel sem tekinthető megoldottnak. Az e téren fennálló helyzet súlyosságát igazolja az a körülmény, hogy az évszakok szerinti külső hőmérséklet alakulása szinte hibaakként említhető. Hangsúlyoznunk kell, hogy a külső hőmérséklet függvényében ingadozó termékminőség alakulása nem szükségszerű és kellő mértékű, folyamatos hűtéssel elkerülhető.

Az a körülmény, hogy a budapesti feldolgozó üzemek kapacitáshiány, gyártásprofilozás stb. miatt mind nagyobb mértékben veszik igénybe a vidéki üzemek produktumait is, egyebek mellett sürgetően igényli a vidéki gyártóhelyek kellő mértékű technológiai, ezen belül elsősorban higiéniai kontrolljának biztosítását, valamint a Budapestre szállítás körülményeinek korszerűsítését, főleg a hűtlánc megszakíthatatlansága szempontjából.

Üzemhigiéniai hibaforrást jelent a már említett kapacitáson felüli termelés, ill. annak következményei, az előírt tisztogatási idők esetenkénti lerövidítése, a tisztogató személyzet nem mindig rendeltetésszerű foglalkoztatása, a személyi higiénia tárgyi feltételeinek hiányosságai, valamint a dolgozók hiányos higiéniai tájékozottsága. A kapacitáson felüli termelés okát a termék iránt megnövekedett igényektől elmaradt üzemfejlesztés következményeiben látjuk. A dolgozók hiányos higiéniai tájékozottsága pedig a munkaerőhiánnyal, ill. a személyi fluktuációval, bizonyos mértékig az ilyen irányú szemléletalkítás hiányosságaival hozható összefüggésbe.

A *gyártástechnológia* területén probléma – egyben súlyos műszaki hiányosság is –, hogy a pasztörözés nem megbízható, ill. nem ellenőrizhető megnyugtatóan. Az automata felíró készülékek, továbbá a pasztörözés biztonságát szolgáló egyéb berendezések (automata jelzőkészülék, visszafolyó vezeték) általában hiányoznak vagy nem működnek. Hibaforrást jelentenek a korszerűtlen kézi vagy félautomata megoldások. A gyártástechnológiai fegyelem lazaságára utal, hogy esetenként a vonatkozó előírásoknak nem minden tekintetben megfelelő alapanyagokat is bedolgoznak.

Szervezési hiányosságként említjük a többször fellelhető kampányszerűséget a technológiai, ill. higiéniai előírások megkövetelésében. Nagyobb ünnepeket megelőzően, vagy egyéb okból szükségessé vált fokozott ütemű mennyiségi termelés érdekében rövidítik a takarítási időket, mellőzik a higiéniai fegyelem megkövetelését. Ha az így keletkezett minőséghibákat elnézik, viszont a későbbi munkaperiódusban a szóban levő esethez képest feleannyi kifogásolási ok miatt is fegyelmeznek, a nem kellő higiéniai szemlélettel rendelkező dolgozó nem közegészségügyi szükségszerűséget, hanem indokolatlan hibakeresést lát az intéz-

kedésekben. Ez a körülmény nagyban rontja a megkívánt higiéniai szemlélet kialakulását, és gyártástechnológiai lazaságokat eredményez. Gyakran éppen a kampányszerűsége vezethető vissza, hogy általános minőségjavulás ellenére egyes gyártási szériák súlyosan kifogásolt minőségűnek bizonyulnak.

Mindezekből kitűnik, hogy ma sem könnyű a tejipar helyzete. De az is kétségbenvonhatatlan, hogy az államosítás óta megtett út biztató és töretlen tendenciával, folyamatosan mutatózó eredményeket tud maga mögött.

A korábban említett, közte több visszatérő hiba ellenére a tejipari termékek minőség alakulása terén folyamatos javulás mutatkozik. A termelés során előforduló esetenkénti kifogásolnivalókat téves lenne a tejipari termelés színvonalának egészére általánosítani. Mint az majd a termékcsopontonkénti bontásban történő elemzésből is kiviláglik, nem a tejipari termelés általánosságban kifogásolható volta, hanem több kedvező minőségmutatóval szereplő termékcsoport mellett néhány gyártmányfeleség magas kifogásolási aránya rontja az összvizsgálati mutatók alakulását.

A minőségjavító törekvések realizálódásának alakulását 10 év folyamatában az 1. táblázat adatai szemléltetik.

1. táblázat

Év	Az összes minták száma	A megfelelő minták		A kifogásolt minták	
		száma	%-a	száma	%-a
1962	1.929	1.021	52,9	908	47,1
1963	4.582	2.842	62,1	1.740	37,9
1964	4.155	2.680	64,5	1.475	35,5
1965	3.787	2.503	66,1	1.284	33,9
1966	8.022	5.899	73,5	2.123	26,5
1967	8.087	6.214	76,8	1.873	23,2
1968	6.650	5.602	84,2	1.048	15,8
1969	6.958	5.950	85,6	1.008	14,4
1970	7.116	6.214	87,3	902	12,7
1971	7.306	6.506	89,0	800	11,0
1972	8.094	7.593	93,8	501	6,2

Az eredménymutatókból leolvasható, hogy a tejipari termékek minősége évről-évre javuló tendenciát mutat. Az 1962. évi kifogásolási százalékhoz viszonyított minőségjavulás 40,9% (1962-ben 47,1%, 1972-ben 6,2%). Ez a kedvező észlelés összhangban levőnek látszik a tejipari tevékenység egésze területén tapasztalt folyamatos fejlődéssel.

A számadatokból kitűnik, hogy a jelen elemző tanulmány évében, 1972-ben az állami tejipar által gyártott és Budapesten forgalomba hozott tej és tejtermékek még meglévő hibaaránya 6,2%. Ez a minőségszint az 1971. évihez viszonyítva lényegesen, 4,8%-kal kedvezőbb.

Az eredmények javulása elsősorban annak tulajdonítható, hogy a tejipar a bázisidőszakban még magas hibaszázalékkal jelentkező termékek gyártásánál

Termékcsoport megnevezése	Vizsgált minták száma	Kifogásolt minták		Mikrob. okból		Egyéb okból		
		száma	% -a	kifogásolt minták				
				száma	% -a	száma	% -a	
		1972						
Tejfeleségek ált. fogyaszt.	739	15	2,0	5	0,7	10	1,3	
Utalványos és iskolatejtek	511	16	3,1	9	1,7	7	1,4	
Habtejszín	360	19	5,3	9	2,5	10	2,8	
Tejes kakaó és iskola-kakaó ...	592	35	5,9	19	3,2	16	2,7	
Tejföl	1015	58	5,7	40	3,9	18	1,8	
Savanyútejfeleségek	1060	35	3,3	31	2,9	4	0,4	
Étk. tehéntúró	463	37	8,0	29	6,3	8	1,7	
Krémtúrófeleségek	609	53	8,7	48	7,9	5	0,8	
Krémsajt, túrósajt, Túró Rudi .	475	444	9,3	39	8,2	5	1,1	
Csemege körözött	145	1	0,7	1	0,7	—	—	
Juhtúró, juhgomolya	255	36	14,1	17	6,7	19	7,4	
Ömlesztett sajtfeleségek	720	13	1,8	—	—	13	1,8	
Egyéb sajtfeleségek	365	82	22,5	77	21,1	5	1,4	
Vajfeleségek	785	57	7,3	50	6,4	7	0,9	
Összesen	1972	8094	501	6,2	374	4,6	127	1,6
	1971	7306	800	11,0	634	8,7	166	2,3

– utalványos tejek, habtejszín, tejföl, krémtúró-feleségek, túrósajt, csemege-körözött – több hatékony műszaki, higiéniai, gyártáskorszerűsítési intézkedést tett a minőség javítása és lehető megtartása érdekében. Ebből a szempontból külön is ki kell emelnünk a budapesti és a budapesti értékesítésre is termelő székesfehérvári tejüzemeket, mint olyanokat, amelyek a jobb minőség, valamint a korszerű árukínálat tekintetében fogyasztói szinten is érzékelt és hasznosan realizálódott eredményeket valhatnak magukénak.

A még meglévő 6,2% kifogásolási arányt főbb *hibaokok* szerint elemezve kitűnik, hogy annak mintegy 2/3 részét a bakteriológiai – higiéniai – kívánnivalók képezik, kisebb részét pedig a szabványtól eltérő állapottal összefüggő hiányosságok adják (2. táblázat).

Hogy a mikrobiológiai természetű kifogások mérséklődésében vonatottabban mutatkozik javulás, annak okát abban látjuk, hogy a bakteriológiai szennyezettség keletkezését elősegítő hibaforrások kevésbé gyűrültek. Közülük a legfontosabbakat az üzemi problémák keretében már említettük.

A szabványtól eltérő állapot önmagában elfogadható kifogásolási arányt képvisel. A kérdésben figyelmet érdemel a Tejipari Vállalatok Trösztjének azon intézkedése, hogy a gyártás során a szabványértéken felül „kispórolt” hasznosanyagtartalom értékét az előállítónak iparági bevétel számlájára vissza kell fizetnie. Az intézkedés a fogyasztót közvetlenül nem kártalanítja ugyan, de közvetett haszna mutatkozik abban, hogy a gyártót érdektelenné teszi a beltartalmi megrövidítésében.

Érdeklődésre tarthat számot, hogy az egyes termékcsoportok minőség alakulása milyen mértékben növelte, ill. csökkentette az összvizsgálati eredmények végszámait. Ezt a 2. táblázat szemlélteti.

A termékcsoportonkénti minőség alakulás eredménymutatóiból kitűnik, hogy 1972-ben az üzemi adottságokhoz képest általában megfelelő minőségben, ill. mérsékelt hibaszázalékkal kerültek forgalomba a tejfeleségek, habtejszín, az

az iskola-kakaó, a tejföl, a joghurt-féleségek, a csemegekörözött, valamint az ömlesztett sajtféleségek nagy része.

Esetenként nem kielégítő a minősége a polypack kakaó, a kefir és a teavaj-féleségeknek.

Bár javuló tendenciával, de viszonylag magas hibaszázalékot találtunk a félzsíros étkezési túrónál, a krémtúrónál, valamint a juhtermékeknel.

Változatlanul magas az egyéb sajtféleségek, ezen belül elsősorban a Pálpusztai, a Trappista, az Óvári, az Eidámi és a Balaton sajtok hibaszázaléka.

Termelői termékek

3. táblázat

Év	Az összes minták száma	A megfelelő minták		A kifogásolt minták	
		száma	%-a	száma	%-a
1968	4.323	3.012	69,7	1.311	30,3
1969	3.972	3.068	77,2	904	22,8
1970	3.415	2.781	81,4	634	18,6
1971	3.359	2.796	83,2	563	16,8
1972	3.164	2.762	87,3	402	12,7

A 3. táblázat a termelői tej és tejtermékek minőség alakulását mutatja főbb hibaokok szerint számszerűen és százalékosan. A táblázat adataiból kitűnik, hogy a termelői termékek esetében is figyelemre méltó a minőségjavulás, öt év folyamán 17,6%. 1972-ben a még meglévő hibaarány 12,7%.

A hibaokok között elsősorban itt is – a tejipari termékekéhez képest elfogadhatóbb indokoltsággal – a mikrobiológiai (higiéniai) kívánnivalók jelentkeznek, de a szabványtól eltérő állapot miatti kifogások aránya is kedvezőtlen. A 4. táblázatban szektorok szerinti csoportosításban tüntettük fel a termelői termékek 1972. évi minőség alakulását főbb hibaokok szerint számszerűen és százalékosan.

A táblázat adatait elemezve kitűnik, hogy a termelői termékeknel az elmúlt évihez viszonyítva globálisan 4,1% minőségjavulás tapasztalható ugyan, de

4. táblázat

A minták származási helye	Összes minták száma	Kifogásolt minták		Mikrob. okból		Egyéb okból		
		száma	% -a	kifogásolt minták				
				száma	% -a	száma	% -a	
Háztáji tehentartók	2.143	141	6,6	96	4,5	45	2,1	
Tejtermékkereskedők	259	35	13,5	26	10,0	9	3,5	
Termelőszöv., szöv. társulások ..	660	195	29,5	150	22,7	45	6,8	
Délpesti ÁFÉSZ	14	12	85,7	9	64,3	3	21,4	
ZÖLDÉRT V.	52	10	19,2	1	1,9	9	17,3	
Egyéb	36	9	25,0	2	5,6	7	19,4	
Összesen	1972	3.164	402	12,7	284	9,0	118	3,7
	1971	3.359	563	16,8	393	11,7	170	5,1

ezzel korántsem lehetünk elégedettek, ha szektorok szerinti bontásban vizsgáljuk a hibamutatókat. Csak súlyosbíthatja a kérdésbeni helyzet megítélését, hogy éppen a nagyobb árualap volumeneket kitevő szektorok termékei esetében legmagasabbak a hibaszázalékok.

A származási hely szerinti elemzésből megállapítható, hogy a *háztáji tehéntartók* piacra hozott termékei általában megfelelnek a velük szemben támasztott igényeknek. Az egyéni tehéntartók termékei esetében előforduló hibák ma már nem sorolhatók a különböző megmondolásokból elkövetett tudatos vevőkárosítások közé pl. hamisítás révén illetéktelen haszonhoz jutás, stb. Előfordulásuknak inkább az áruk rövidebb eltarthatóságában, vagy élvezeti értékének csökkenésében van szerepe.

A háztájiból kikerülő tejtermékek kifogásolt eseteiben a hiba abból adódik, hogy a termelő általában napokig gyűjtött túró, tejfölt, vaját árusít. A fejestől a piacra hozatalig a megfelelő hűtési, tárolási lehetőségek általában korlátozottak. Ennek megfelelően még viszonylag körültekintő feldolgozási higiénia mellett is eladásig a termékek szennyező csíratartalma többször kifogásolt mértékűre növekszik.

A fővárosi piacokon az értékesítés előtti kötelező termékvizsgálatok rendszere, úgyszintén a tehénállományok gümőkórmentességének, valamint a fejés és tejkezelés higiéniájának igazolási kötelezettsége köz- és állategészségügyi szempontból szintén előnyösen hat a termelői termékek minőség alakulására.

A *magán tejtermékkereskedők*, valamint az ilyen jelleggel működő egyéb eladók (ÁFÉSZ, ZÖLDÉRT) által forgalomba hozott termékek elsősorban bakteriológiai szempontból sokszor kifogás alá esnek. Ez érthető is, ha figyelembe vesszük, hogy a tejtermékkereskedők rendszerint közös megbízottjuk útján vidéki helyeken felvásárolt termékeket árusítanak, amelyeknek származási helye és gyártási ideje az árusítás helyén és időpontjában már legtöbbször kevésbé hiteles érdemlően, vagy egyáltalán nem tisztázható. A termékek árusításra történő előkészítésével kapcsolatos velejárók szintén kedvezőtlenül hatnak az áruminőségre. A tejtermékkereskedői áruminőség szempontjából kedvezőtlen a helyzet azért is, mert az őstermelő érthetően nem mindig a leginkább piacképes termékét kínálja fel eladásra a felvásárlónak, hanem azt, amelyet őnmaga kevésbé szívesen árusítana. Szerencsésnek mondható, hogy a tejtermékkereskedői árualap volumen a budapesti ellátásban alig számottevő.

A *termelőszövetkezetek, ill. termelőszövetkezeti társulások* termékei a vásárlók körében általában kedveltek. Közülük több termék nemcsak tetszetős csomagolásával, hanem ízletességével és magas biológiai értékével is megérdemelt keresettségnek örvend. Mindezek mellett az itt szóban levő termékek jelentős részénél még lényeges hibaszázalékkal is számolnunk kell. Az összesített hibamutatót (29,5%), valamint az egyes termelőhelyekhez tartozó kifogások mértékét tekintve kétségtelen, hogy ezen a viszonylag újszerű területen még sok a javítani való. Az alapanyagok minőségének változékonysága, az alkalmazott gyártási technológiák bizonytalanságai, esetenként a műszaki színvonal kívánivalói sokszor eredményeznek indokolatlannak tűnő minőség hullámzásokat. Üzemi felelősségtelenségére utal a hasznosanyagtartalmi kívánalmak teljesítésének pontatlanságából eredő hibák 6,8%-ot kitevő kifogásolási aránya.

A kétségtelenül megnyilvánuló vásárlói bizalomra tekintettel az itt szóban levő feldolgozó helyeknek a jövőben még inkább mindent meg kell tenniük annak érdekében, hogy a műszaki színvonal további javításával, valamint a gyártástechnológiai, ezen belül a higiéniai figyelem fokozott és folyamatos érvényesítésével elérjék, hogy termékeik a jelenleginél lényegesen és egyenletesen kedvezőbb minőségben kerüljenek értékesítésre.

ОБРАЗОВАНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
НА ОСНОВАНИИ КОНТРОЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ ПРОВЕДЕННЫХ
БУДАПЕШТСКОЙ ИНСПЕКЦИЕЙ ПО КОНТРОЛЮ МЯСА И МОЛОКА
В 1972 Г.

Ф. Березvai и И. Хорват

Будапештская Инспекция по контролю мяса и молока в 1972 г. проводила 35.043 испытаний на месте и 12.555 лабораторных испытаний образцов. На основании полученных результатов испыкачество выпускаемого в оборот молока и молочных продуктов в прошлом десятилетии равномерно улучшалось. В 1972 году пропорция забракования составляла 6,2%. Ассортимент разных молочных продуктов было выше сто.

GESTALTUNG DER QUALITÄT VON MILCH UND MILCHPRODUKTEN
AUFGRUND DER KONTROLLVERSUCHE DES BUDAPESTER
INSPEKTORATES FÜR FLEISCH- UND MILCHUNTERSUCHUNG

F. Berezvai und I. Horváth

Das Budapester Inspektorat für Fleisch- und Milchuntersuchung führte im Jahre 1972 die Lokalüberwachung von 35,043, sowie die Laboratoriumsprüfung von 12.555 Proben durch. Die Versuchergebnisse erwiesen eine gleichmässige Besserung der Qualität von in Budapest in Verkehr gebrachter Milch und Milchprodukten. In 1972. betrug die Anzahl der beanstandeten Proben 6,2%. Sie Auswahl der verschiedenen Milch- und Milchprodukte ist über hundert.

QUALITY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS IN BUDAPEST ON THE
BASIS OF THE CONTROL TESTS CARRIED OUT IN 1972 BY THE MEAT
AND MILK CONTROL INSPECTORATE OF BUDAPEST

F. Berezvai and I. Horváth

In 1972, 35043 local control tests and 12555 laboratory analyses of samples were carried out by the Meat and Milk Control Inspectorate of Budapest. According to the results of these investigations the quality of milk and dairy products marketed in Budapest shows a steady improvement during the last decade. The number of objectionable samples was 6,2% in 1972. The assortment of the various milk and dairy products comprises more than one hundred items.

LA QUALITÉ DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS DANS LA
CAPITALE À LA BASE DES ANALYSES DE CONTRÔLE EFFECTUÉES
EN 1972 PAR LE BUREAU D'INSPECTION DE BUDAPEST DES
VIANDES ET PRODUITS LAITIERS

F. Berezvai et I. Horváth

Le Bureau d'Inspection de Budapest des Viandes et Produits Laitiers a effectué, en 1972, 35 043 contrôles sur place et l'analyse au laboratoire de 12 555 échantillons. Selon les résultats des analyses la qualité du lait et des produits laitiers mis en vente à Budapest allait s'améliorant uniformément pendant la décade passée. Le taux des contestations montait à 6,2 p.c. Le choix des denrées au lait et des produits laitiers monte à plus de 100 marchandises différentes.