

Az élelmiszerek 1972. évi minőség alakulása

SZILÁGYI JÓZSEF

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium, Budapest

I.

Az elmúlt évet – amely alatt tovább erősödtek a szocialista mezőgazdaság és az élelmiszer-termelés alapjai – a mezőgazdasági és élelmiszeripari termelés gyors ütemű növekedése jellemezte, mind a korábbi évek, mind a többi népgazdasági ág fejlődési üteméhez képest. Az élelmiszeripar termelése 1972. évben 5,1 százalékkal haladta meg az előző évit. Az élelmiszergazdaság fejlődésének eredményeként a lakosság élelmiszerfogyasztását 95 százalékban a hazai termelés fedezi. Az élelmiszergazdaság a népgazdaság bruttó termelési értékéből 29, a nemzeti jövedelemből 24–25, az összes tőkés exportból 36, a fejlett tőkés országokba irányuló exportunkból 42, a szocialista exportunkból 17 százalékkal részesedik.

1972. évben valamennyi élelmiszerből alapvetően javult az ellátás színvonala és emellett az élelmiszerfogyasztás összetételében is az igényekhez alkalmazkodott.

Tovább folytatódott az a tendencia, mely szerint az értékesebb, magasabb fokon megmunkált, színvonalasabban csomagolt termékeket – konzerv, mélyhűtött áruk, baromfi – a lakosság fokozatosan keresi. Egyes olcsóbb cikkek – félfehér kenyér, törmelékrizs, kávészer, olcsóbb sajtok – iránti igény viszont csökkent. Egyes olcsóbb termékeknél – mint pl. a kenyérszalonna, tepertő, száraztésztá, édesipari lisztesáru, olcsó bor – időszakonként és területenként ellátási zavarok mutatkoztak az ipar feldolgozó kapacitása, illetve árualaphiánya miatt.

Az elért eredmények tükrözik az érdekelt gazdasági egységeknek, a Párt és a Kormány határozatának megvalósítása érdekében megtett erőfeszítéseit.

Az üzletekben ma már általában kellő mennyiségben és választékban megtalálhatók az olcsóbb élelmiszerek is. Az élelmiszereket előállító vállalatok, üzemek sok esetben a számukra gazdaságosabb árukat is kibocsáthatnának, azonban – általában dicséretes módon – szem előtt tartják az életszínvonalpolitikánkból fakadó, a lakosság igényét szolgáló követelményeket.

Az élelmiszerek minősége a bázis évhez viszonyítva kismértékben javult a termelés volumenét és minőségét meghatározó állami és tanácsi iparban. Ez azért is figyelemreméltó, mivel azt az élelmiszeripar a fejlesztési eszközök szűkössége mellett érte el. Az előállított termékek minőség alakulásának, a minőségre ható tényezők mélyreható elemzése során megállapítható, hogy a minőségjavulást az élelmiszeripar a mezőgazdasági termelés és az élelmiszeripari üzemek közötti összhang erősödésével, a minőségfejlesztési tervek jól összehangolt és következetes végrehajtásával, az üzemi belső ellenőrzés megszilárdításával, valamint a hatósági ellenőrzés hatékonyságának növelésével érte el.

A lakosság ellátásában alapvető fontosságú élelmiszerek minőségét az egészségügyi alkalmasság, az élvezhetőséget kifejező érzékszervi tulajdonságok, az összetételi jellemzők, a termék tömege és külső megjelenése együttesen, a fogyasztói igényekkel összhangban határozza meg.

Ezeket a követelményeket kellett a termelésnek és minőségvédelemnek az élelmiszergazdaság termelvényei és termékei vonatkozásában biztosítani és kielégíteni.

1. A követelmények kielégítéséhez elsődleges fontosságú volt a jó minőségű nyersanyag biztosítása, megfelelő fajták, illetve termesztési és tenyésztési módok alkalmazásával a növény és állatvédelem eszközeinek hatékony felhasználásával, a nyersanyagok objektív minősítésen alapuló átvételének szorgalmazásával és a megfelelő importanyagok behozatalával.

a) Az élelmiszeripar a termelőkkel, kutató intézetekkel szorosan együttműködve kezdeményezte a biztonságosan termeltethető, a feldolgozási célnak legjobban megfelelő, jó minőségű és bő termést adó, betegségeknek ellenálló gépi betakarításra alkalmas fajták nemesítését és elszaporítását. Kiemelkedő eredményt ért el egymagvú cukorrépa fajták nemesítésében és elterjesztésében a cukoripar. Zöldbab nagyüzemi termesztésében a hűtőipar, gépi betakarításra alkalmas zöldbab, paradicsom és fűszerpaprika termeltetésében a konzervipar. A szeszipar új holland élesztőtörzs elszaporításával javította az élesztőellátást.

b) A húsipar nyersanyagellátása minden eddiginél jobb volt. A sertések száma jelentősen emelkedett, s ez lehetővé tette az export mintegy harminc százalékkal való növelését. Biztató kísérleteket végeztek a Kocwald angol húsertés hibrid feldolgozására, s a nyert kedvező tapasztalatok alapján azokat tovább folytatják.

Biztatóak a tisztavérű limuzin és a magyar tarka marha keresztezéséből kitenyésztett szarvasmarha húsipari feldolgozása során nyert tapasztalatok is.

c) Az intenzívebb növényvédelem során a dohányipar nagyobb területen alkalmazta a korszerű vegyszeres gyomirtást és kedvezőbb termés eredményt ért el. Szaktanácsal és anyagilag is támogatta a hűtő- és konzervipar a gazdaságokat a fokozott növényvédelemben.

A baromfiipar az oltóanyagok nagyobb arányú alkalmazásával eredményesen küzdött a mykoplaszmozis, Marek-féle betegség és libainfluenza ellen.

d) A termelőket jobb minőségű nyersanyagok termelésére, illetve előállítására ösztönzi az objektív minősítés alkalmazása. A jobb minőségű nyersanyag gazdaságosabbá teszi a termelést, s kedvezően hat a késztermék minőségére. Ezért az élelmiszeriparok kiemelt feladatai közé tartozik a nyersanyagok objektív minősítő rendszerének kidolgozása és kiszélesítése.

A baromfiipar a baromfi közel 60%-át már objektív a vágás utáni húscsont arányon alapuló minősítéssel veszi át. A borgazdaságok teljeskörűen végzik szőlőnél és mustnál a cukortartalom, bornál az alkohol- és extrakt-tartalom alapján történő minősítést. A kedvező tapasztalatok alapján a húsipar 1973. évben teljeskörűen kívánja bevezetni a vágósertések szalonarétg vastagságon alapuló minősítését. A hűtő és konzervipar finométeres zsengeségméréssel veszi át a zöldborsót. A növényolajipar az olajmagvak átvételénél vezetett be víz- és tisztaságmérésen alapuló minősítő rendszert. Csak részleges a hűtőiparban a sárgarépa karotin-, konzerviparban a fűszerpaprika festéktartalom alapján történő átvétele. A söripár a sörárpa fehérje-, a komló keserűanyag-tartalom meghatározásán alapuló objektív minősítő rendszerét dolgozta ki.

e) Továbbra sem kielégítő az import nyersanyagok minősége, aminek az ellenőrzés rendezetlensége és részben az az oka, hogy a külkereskedelmi vállalá-

tok szerződéskötésük nem tudják maradéktalanul érvényre juttatni a feldolgozó megrendelők minőségi igényeit. A dohányiparnak a megrendelt minőségi kategóriában az előző évinél lényegesen gyengébb minőségű, többségében alacsonyrendű, értéktelenebb keleti dohányt szállítottak. Az édesipar több tétel mollyal fertőzött kakaóbabot és földimogyorót csak fertőtlenítés és tisztítás után tudott felhasználni. A nagyobb növényvédőszer maradékot tartalmazó import nyersanyagok nem kerültek feldolgozásra. A növényolajiparban csökkent aktivitású enzimek készítmény, húsiparban a nem megfelelő minőségű só, a dohány- és tejiparban a hibás csomagolóanyagok okoztak nehézséget a termelésben. Kezdeményezés történt a Magyar Szabványügyi Hivatal felé, hogy a hazai szabvány (egyéb minőségi előírás) alsó határértékét el nem érő import nyers-, félkész és kész élelmiszert csak engedély birtokában szabadjon behozni. Az engedély kiadása országos szabvány esetén – a MÉM és az érdekelt ágazatok álláspontjának figyelembevételével – az MSZH, ágazati szabványnál a Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium hatáskörébe tartozzon. Olyan termékfélék minőségi követelményének meghatározására, amelynek hazai szabványa, vagy minőségi előírás nincs, az MSZH, illetőleg a MÉM esetenként adjon ki minőségi előírást.

2. A gyártás, a gyártmány és a csomagolás, továbbá a szállítás és raktározás fejlesztésére számos intézkedés történt.

a) A közismerten szűkös anyagi források miatt lassú fejlesztés ellenére, jelentősek a gyártásfejlesztésben elért eredmények. A fejlesztés koncentráltan a legfőbb feladatok megoldására irányult. A gyártás egyes fázisainak korszerűsítésével javította termékeinek minőségét a baromfi- (elektromos kábitó, hűtőszárító alagút), a cukor- (gáz és kőfogók, letisztítók, gyorsbepárlók), a dohány- (filterfelrakó, bundázó, kártoló, vákuumnedvesítő), az édes- (cukorkaformázó, automata keverő, kakaóporító), a gabona- (osztályozószták), a hús- (vágókeverőgép, vízadagoló), a konzerv- (húskockázó, automatikus húskrémtöltő), a sör- (gyorszűrők) és a tejipar (lemezeshűtők, vajköpülők). Folytonos gyártástechnológiát alakított ki a baromfi- (tojáspor), édes- (tömör csokoládé), hús- (sertésvágás), konzerv- (paradisompör), szesz- (búzakeményítő) és tejipar (tejpor, kaskaval sajt homogénezett tejföl). A gépi betakarítást fejlesztették a cukorrépa, zöldbab, valamint gabona betakarításánál. Az anyagmozgatását korszerűsítette a hűtőipar.

b) A gyártmányfejlesztés és választékbővítés a gazdaságosan előállítható, korszerű versenyképes hiánytőpótló élelmiszerek gyártására irányult. A baromfiipar libakabáttal (csontozott liba) grill galambbal, a borsgazdaságok két pezsgővel, a cukoripar a háztartások befőzési gondját megkönnyítő zselírozó cukorral, a dohányipar világoszínvonalú (Golden Smart), s multifilteres cigarettával, a gabonaipar Graham liszttel, a húsipar nagyobb arányban szín sertéshúsból előállított termékekkel, a növényolajipar a régóta várt tej margarinnal (Rama), a szeszipar nagy szénsavtartalmú üdítőitaltal, s két likőrrel, a söripar két sörrel, a tejipar ízesített krémtúrókkal és ömlesztett sajttal bővítette választékát. A gyártmányfejlesztésben élenjáró hűtő- és konzervipar a háztartások főzési gondján könnyít az olcsó, új gyorsfagyasztott (csülökpörkölt, tödövgadalek, sonka ropogós, galuska) és konzerv termékekkel (sertéspaprikás, többféle mártás, diétás gyümölcszörp, üdítőital). Az édesipar több új hiánytőpótló lisztesárut hozott forgalomba és fokozatosan, a kereskedelemmel egyetértően megszüntette a korszerűtlen cukorka, csokoládéfigura, díszdoboz választékokat.

c) A csomagolás fejlesztésének üteme, a csomagolóanyagok gyakran nem megfelelő minősége, az új csomagológépekkel nem kellő mértékben ellensúlyozott erkölcsi gépparkkopás miatt az elért figyelemre méltó eredmények ellenére sem kielégítő. Ez annál inkább kedvezőtlen, mivel a többségében kiváló beltartalmú hazai termékek piacképességét a termékek egy részének még korszerűt-

A minőségi szintek 1972-ben az élelmiszeriparban

Állami ipar	1971.		1972.		Változás
	Mintaszám	Kifogásolási %	Mintaszám	Kifogásolási %	
Baromfi	2 586	15,4	2 733	17,1	+ 1,7
Bor	404	19,8	695	19,4	- 0,4
Cukor	1 384	17,0	1 438	10,9	- 6,1
Dohány	2 241	20,1	2 285	18,5	- 1,6
Édes	4 294	12,0	3 364	14,3	+ 2,3
Gabona	2 686	11,9	2 676	11,4	- 0,5
Hús	6 127	12,2	6 004	15,3	+ 3,1
Hűtő	3 027	12,1	3 030	8,8	- 3,3
Konzerv	5 626	12,4	5 183	12,4	0,0
Növényolaj	912	4,8	1 106	5,0	+ 0,2
Sör	2 552	14,7	2 387	12,3	- 2,4
Szesz	3 686	8,3	3 450	5,5	- 2,8
Tej	10 209	8,5	8 385	8,7	+ 0,2
Összes:	45 770		42 736		
Súlyozott átl.		12,1		11,9	- 0,2
Tanácsi	8 532	21,1	8 689	20,8	- 0,3
Mezőgazdasági	3 611	25,2	4 421	30,4	+ 5,2
Szövetkezeti	2 746	32,8	2 656	33,5	+ 0,7
Magán ip.	1 059	19,1	916	18,5	- 0,6
Összes	15 948		16 682		
Súlyozott átl.		23,9		25,2	+ 1,3
Összes	61 718		59 418		
Súlyozott átl.		15,2		15,6	+ 0,4

len csomagolása veszélyezteteti. Több készítmény csomagolása, korszerűsége ellenére sem esztétikus, és nem vált ki reklámhatást.

Az elért kiemelkedő eredmények mellett (zsugorfóliás ételtálcás csomagolás a baromfiiparban, műanyagtömlőbe töltött húspari és tejipari termékek, a korszerű Traytite csomagolás növelése a hűtőiparban, kasírozott alumíniumfóliába csomagolt margarinok), gondot okoz egyes csomagolóanyagok rendszeresen gyenge minősége. A papír csomagolószereknél gyakori hiba, hogy a tasakok nem fújhatók fel, mérethibásak, összeragadnak (kávé, kávészes, fűszer, sütőpor). Az olcsóbb cigaretták papírburkolata könnyen felszakad. A celofán könnyen szakad vagy lágyító hiányában kiszárad (szárasztésza, cukorka). A polietilén fóliák könnyen gondatlanul képzett, felületükről a nyomdafesték leperreg (cukorka, tej és tejtermékek, gyorsfagyasztott készítmények). A műanyagpalackok könnyen felrepednek, zárókupakjuk nehezen nyitható, vagy már nem zár jól (étolaj, ételecet). Az üvegek hibás méretűek, a jelzett térfogat nem tölthető beléjük, szájnylásuk gondatlanul képzett, ezért rosszul zárható (üditőital, bor, szeszesitalok). Nem megfelelő a koronadugú, és a csavarkupakos fémzár minősége sem.

d) A szállítást a lassú, de törés nélküli fejlesztés jellemzi. Közúti járművek, gépkocsira szerelhető acéltartályok beszerzésével javította szállítási kapacitását a cukor-, növényolaj-, sörpar és a borgazdaság. A tejipar több új tartálykocsit szerzett be. A hűtőlánc folyamatosságát javította hűtőgépkocsik vásár-

lásával a baromfi- és hűtőipar. Más iparágak a belső anyagmozgatást korszerűsítették (édes-, konzervipar). A fejlesztés jelenlegi üteme még nem kielégítő. Megoldandó a célszállítóeszközök hazai gyártása, vagy a szükséges minőségű megfelelő típusú gépkocsi behozatala. A kereskedelemmel együtt nagyobb ütemben kell fejleszteni a hűtött és fagyasztott termékeknel a megszokás nélküli hűtőláncot. A kereskedelemben a termékek minőségének megővése érdekében meg kell teremteni a szükséges hűtő és fagyasztó kapacitást.

f) Az iparágak többsége fejlesztette, de nem a kívánt mértékben érlelő- és tárolóterét. A borgazdaságok vasbeton tárolók építésével a tárolókapacitásukat, frigo tartályok üzembehelyezésével a tárolás korszerűségét növelték. Bővítette raktárterét a cukor-, dohány-, növényolaj-, szesz- és tejipar is. A tárolóter jelentős bővítése (11,700 vb.) ellenére sem enyhültek a gabonaipar tárolás gondjai. A szeszipar kismértékben növelte érlelőterét. A söriparnak kereskedelmi telepein indokolt a hűtő-tároló kapacitás nagyobb ütemű fejlesztése, hogy a nyári melegben is biztosítani tudja megfelelő minőségben a sörrelátást.

A kiskereskedelemben továbbra sem kielégítő a raktárfejlesztés. Raktárhálózata mind korszerűség, mind kapacitás szempontjából messze elmarad a jogos igények mögött. A lakosság megfelelő minőségű élelmiszerral történő ellátása csak a termelés-, szállítás és a kereskedelmi hálózat egyidejű korszerűsítésével biztosítható.

III.

Az élelmiszergazdaság az élelmiszerek jó minőségének biztosítása s a minőség javítása érdekében a közvetlen állami beavatkozást biztosító szabályozó eszközök közül kiemelten fejlesztette a minőségellenőrzést, de javult az anyagi érdekelttség és szankcionálás helyzete is.

1. A belső ipari ellenőrzés hatékonyságának növelése érdekében az iparágak minőségfejlesztési tervet készítettek, amelyben jelentős feladatokat juttatnak a minőségellenőrzésnek (baromfi-, hús-, hűtő-, konzerv-, szesz- és a tejipar). A gyártásközi ellenőrzést korszerűsítette és szigorította a baromfi-, cukor-, gabona-, hús-, konzerv-, növényolajipar és a borgazdaság. A laboratóriumok műszerezettségét növelte a cukor-, dohány-, gabona- és söripar. A mikrobiológiai vizsgálatok gyakoriságának fokozásával javította üzemeinknek higiéniáját a hűtő- és tejipar.

A megyei (fővárosi) tanácsok irányítása mellett és a MÉM szakfelügyelete alatt működő hatósági élelmiszerellenőrző hálózat tovább bővült. Új intézet kezdte meg működését Salgótarjánban és több intézetben megkezdtek, illetve folytatták a rekonstrukciós munkát (Székesfehérvár, Békéscsaba, Kaposvár, Miskolc). Megalakult a Központi Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet. Kiemelt feladatként végzi a nyers, félkész és késztermékek minőségmegítélésére alkalmas módszerek kidolgozását és alkalmazásának bevezetését, különös tekintettel a radiológiai, toxikológiai és mikrobiológiai követelményekre. A csomagolóanyagok és az új csomagolási módok vizsgálati módszerének kutatásában elért eredményei kedvezően fognak érvényesülni az élelmiszeripari termékek csomagolásának korszerűsítésében. A minőségellenőrzés színvonalának rendszeres és szervezett fejlesztése érdekében gondoskodik a szakmai továbbképzésről.

2. A minőségfejlesztésre a közgazdasági eszközök közül a leghatékonyabbnak eddig a közvetlen anyagi érdekelttségi rendszer megteremtése bizonyult. A Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium a kedvező irányú és ütemű fejlődés elősegítése érdekében az iparágak feladatává tette a megfelelő gazdasági ösztönző rendszer kialakítását.

Az iparágak egy része negatív ösztönző rendszert fejlesztett ki (borgazdaság, dohány és gabonaipar).

A minőségi termelést figyelembe vevő differenciált bérezést alkalmaz a baromfi-, cukor- és hűtőipar. A minőségi követelmények maradéknélküli teljesítésére célprémiumot tűznek ki a cukor-, dohány-, hűtő-, valamint a szesziparban.

3. A fogyasztók érdekvédelmében az élelmiszerellenőrző intézetek a korábinál bátrabban tettek javaslatot szankcionálásra. A szankciók száma az állami iparban 5, egyéb élelmiszert előállító szektorban 11 százalékkal emelkedett. Az állami iparban legtöbb esetben már a figyelmeztetés is eredményesnek bizonyult. Egyéb szektorban az intézeti javaslatok alapján a hatóságok részéről meghozott szankciók nem hozták meg a kívánt eredményt, mivel a jelenleg érvényes jogszabályok alapján hozott büntetés a legtöbb esetben nincs arányban a jogtalan gazdasági haszonszerzéssel és a társadalmi veszélyességgel.

IV.

Az 1972. évben végzett ipari és hatósági ellenőrzés jelentései alapján megállapítható, hogy az állami iparban előállított élelmiszerek színvonala az 1971. évhez viszonyítva kis mértékben javult, a tanácsi iparban változatlan, a mezőgazdasági iparban romlott, s magániparban változatlan.

A fővárosi, illetve a megyei élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek az év során mintegy 60 000, az előző évvel azonos mennyiségű élelmiszert minősítettek, és ebből határozták meg az összes mintaszámra vetítve a kifogásolt minták százalékos arányát. (A minőség alakulást – termelőszektoronként – a mellékletben megadott táblázat ismerteti.) A vizsgálati eredmények elemzése alapján az állami élelmiszeripari termékek az alábbi három minőségi kategóriába sorolhatók:

1. *Javult* a termék minőség a cukor-, dohány-, hűtő-, sör- és szesziparban.
2. *Változatlan* szintű a termékek minősége a baromfi-, bor-, gabona-, konzerv-, növényolaj- és tejiparban.
3. *Romlott* a minőségi szint az édes- és húsiparban.

АНАЛИЗ ОБРАЗОВАНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В 1972 Г.

Й. Силади

На основании данных испытаний проведенных ведомственными Институтами контроля качества продуктов питания, автор дает оценку образования качества продуктов питания выпускаемых венгерской пищевой промышленностью в 1972 г. Устанавливает, что изменение качества продуктов питания показывает улучшающую тенденцию.

ANALYSE DER QUALITÄTSGESTALTUNG VON LEBENSMITTELN IN 1972

J. Szilágyi

Der Verfasser bespricht die Qualitätsgestaltung der ungarischen lebensmittelindustriellen Produkte im Jahre 1972. aufgrund von Untersuchungen der behördlichen Institute für Qualitätsüberwachung. Es wird festgestellt, dass die Qualitätsänderung eine Tendenz der Besserung aufweist.

INVESTIGATION OF THE QUALITY OF FOODS IN 1972

J. Szilágyi

The quality of the products of the Hungarian food industry sold in 1972 is evaluated on the basis of the analyses carried out by the official food control institutes. The results indicated an improving trend in food quality.

L'ANALYSE DE LA QUALITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES DE'ANNÉ 1972, EN HONGRIE

J. Szilágyi

L'auteur donne une évaluation de la qualité des denrées de l'année 1972 en Hongrie, s'appuyant sur les analyses des Instituts officiels de Contrôle des Denrées Alimentaires. Il constate une tendance augmentente de la qualité.