

Az élelmiszerek minőségének alakulása és az élelmiszer ellenőrzés tapasztalatai 1979-ben

TAKÓ ÉVA

Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium Budapest

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően ágazati felelősségünkben eredően vizsgáltuk és értékeltük a belföldön előállított élelmiszerek minőségének alakulását az előállítók tulajdonviszonyától (állami és szövetkezeti) és vállalati formáitól (minisztériumi, tanácsi stb.) függetlenül. Az élelmiszerek ilyen széles körű vizsgálata a lakosság élelmiszerszükségleteinek kielégítése és a gazdaságos export növelése szempontjából kiemelt jelentőségű.

A lakosság közérzetét az alapvető fogyasztásként forgalomba kerülő élelmiszerek minősége mindig lényegesen befolyásolja. Tekintettel a jelenlegi gazdasági helyzetre, a minőség védelme és fejlesztése fontos gazdaságpolitikai feladat, miután az élelmiszerek minősége közvetlenül kihat a társadalmi tevékenység szintjére, az exportképességre és a dolgozók életszínvonalának alakulására.

A minőség nem változatlan kategória, azt a termékek tulajdonságai és a folyamatosan növekvő fogyasztói igények együttesen határozzák meg. Ezért az élelmiszerek minőségét meghatározó érzékszervi, hasznosanyagtartalmi és csomagolási jellemzőit folyamatosan javítani kell.

I.

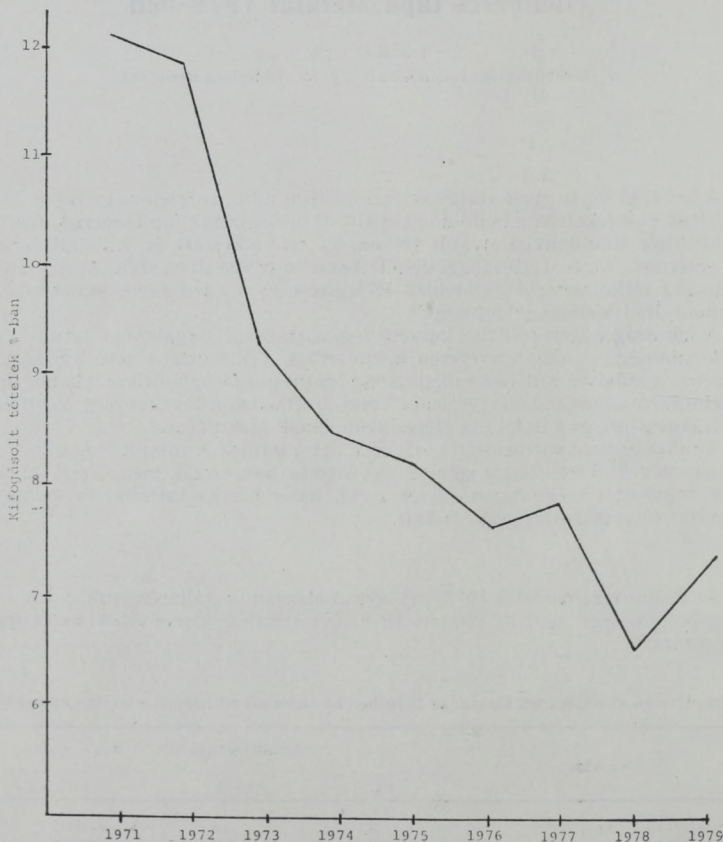
Az élelmiszerellenőrzés 1979. évi adatai alapján megállapítottuk, hogy az élelmiszerek minősége ágazati szinten 1978. évi szinthez viszonyítva összességében változatlan.

1. táblázat

Az élelmiszerek minőségének alakulása 1979-ben az élelmiszerellenőrző intézetek adatai alapján

Szektor	Kifogásolt tételek %-ban		
	1978.	1979.	Változás
Minisztériumi ipar	6,5	7,4	változatlan
Tanácsi ipar	13,4	13,0	változatlan
Mezőgazdasági ipar (TSZ + ÁG) ..	14,5	14,6	változatlan
Szövetkezeti ipar (ÁFÉSZ)	20,7	16,1	javult
Magán ipar	14,8	22,0	romlott
Összesen:	9,3	9,6	változatlan
Import termékek	8,7	8,3	változatlan
Nyers zöldség-gyümölcs	29,3	24,6	javult
Egyéb minisztériumi (Bk. M., NIM) ipar	11,6	11,7	változatlan

A termelő szektoronkénti elemzés (1. sz. táblázat) több mint 56 000 tétel minősítése alapján azt mutatja, hogy a minisztériumi, tanácsi és mezőgazdasági (TSz., Á. G.) szektorban változatlan, a szövetkezeti szektorban javult az előállított termékek minősége. Külön kiemelést érdemel, hogy a nem minisztériumi iparban előállított termékek hiba-előfordulása közel kétszerese a minisztériumi iparénak és hogy a hatósági intézetek által hibásnak minősített tételek változásának csökkenő iránya a minisztériumi iparban megváltozott (1. sz. ábra).



1. ábra

A kifogásolt tételek százalékos változása 1971–79. között, a MÉM iparban

A minisztériumi ipar termékeinek minőségét az ipari belső és a hatósági ellenőrzés megállapításainak összesítésével határoztuk meg és ezt vonatkoztattuk az 1979. évi színvonalhoz. E komplex értékelés alapján (2. sz. táblázat) javult a növényolajiparban előállított élelmiszerek minősége, romlott a bor-, a dohány- és a gabona iparban.

Az élelmiszerek minőségi szintjének alakulása 1979-ben a MÉM-iparban, a komplex minőségmutató alapján

Iparág	Komplex minőségmutató		
	1978.	1979.	változás
Baromfi	3,84	3,84	változatlan
Bor	3,41	3,27	romlott
Cukor	3,43	3,40	változatlan
Dohány	3,47	3,39	romlott
Édes	3,30	3,31	változatlan
Gabona	3,74	3,68	romlott
Hús	3,22	3,21	változatlan
Hűtő	3,02	2,98	változatlan
Konzerv	3,16	3,18	változatlan
Növényolaj	3,77	3,84	javult
Sör	3,37	3,38	változatlan
Szesz	3,84	3,80	változatlan
Tej	3,61	3,62	változatlan

A fel nem sorolt iparágakban az előállított termékek minősége *változatlan*.

Az egyes iparágakra vonatkozó konkrét megállapításokat, valamint a javaslatokat a minőség javítására, illetve szinten tartására a részletes elemzés tartalmazza.

A tanácsi, mezőgazdasági, szövetkezeti szektorban előállított élelmiszerek alakulását kizárólag a megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző és vegyvizsgáló intézetek országos éves adatai alapján értékeltük.

II.

Az élelmiszerek minőségét közvetlenül befolyásoló tényezők 1979. évi alakulását vizsgálva megállapítottuk:

– A nyers- és alapanyagellátás mennyiségileg megfelelően alakult a baromfi-, a cukor-, a dohány-, az édes-, a hús-, a növényolaj-, a szesz- és tejiparban. Mennyiségi és minőségi problémák jelentkeztek a hűtő-, a konzerv-, a gabona- és söriparban, ennek elsődleges oka a növényi nyersanyagok időjárás érzékenysége.

Kedvezőtlenül befolyásolta a késztermék minőségét, hogy nem halad kellő ütemben előre a termelés-csúcsok levezetésére alkalmas tartalék feldolgozó kapacitás kiépítése. A feldolgozás technológiája nem mindenhol alkalmazkodik a gépi betakarítású nyersanyag minőségéhez, bár a konzerv-, hűtő- és cukoripar előkészítő vonalakat fejlesztett ki, illetve állított be a gépi betakarítású nyersanyag feldolgozásához.

Az import nyersanyagok beszerzésénél az ipar minőségi igényei devizális okok miatt a külkereskedelemben nem érvényesíthetők. Különösen kedvezőtlenül érinti e tény azokat a feldolgozókat, ahol szükségszerűen jelentős az importanyag felhasználás (pl. édesipar).

A minőséget kedvezően befolyásolja néhány iparban megvalósult műszeres, minőség szerinti nyersanyag átvételi rendszer.

– A műszaki fejlesztések közül jelentősek voltak a tejipar beruházásai (Veszprém és Mátészalkai Tejüzem), a Hajdúsági Cukorgyár üzembe helyezése, a Kaposvári Húskombinát vágóüzeme és sonkagyára, a Gyulai Húskombinát szárazárugyártó üzeme és a hűtőipar ezergovonos hűtőháza Miskolcon.

A feldolgozási technológiai vonalakon nem követte a munkaerőcsökkenést a szükséges műszerezés és automatizálás fejlesztése. Ez sok, a késztermék minőségét rontó technológiai hiba eredője.

A gyártástechnológia fejlesztését a népgazdaság teherbíró képességének és a gazdasági szabályozóknak megfelelően elsősorban a termelés mennyiségét fokozó, a minőségre közvetve ható megoldásokkal valósították meg.

– A csomagolás fejlesztésének üteme nem kielégítő, a gazdasági helyzet alakulása, az import anyagok hiánya számos területen visszalépést is okozott. A nagy volumenű képviselő import műanyagfóliák és granulátumok hazaira cserélése, néhány esztétikai hiányosságtól eltekintve, megfelelő ütemben folyik. Sok termékvédelmi, tájékoztatási és esztétikai hibát okoz néhány lényegesen kisebb volumenű képező, itthon nem, vagy nem elég mennyiségben gyártott anyag (pl. celofán) behozatalának leállítására.

– Az élelmiszeradalékok behozatalának csökkentése is minőségromlást okoz azokban az esetekben, amikor a kiváltásukra nincs megfelelő hazai vagy szocialista relációból beszerezhető anyag.

– Nem a szükségleteknek megfelelően fejlődnek a késztermék minőségét ényegesen befolyásoló nyersanyag és késztermék raktározási és szállítási körülmények. A tároló teretek, a szállítási feltételeket a feldolgozó kapacitással összhangban, vagy a meglévő elmaradások miatt gyorsabban kell fejleszteni. Az elmúlt évtizedben lényeges előrelépés ezen a területen nem történt.

– A gyártmányfejlesztés az élelmiszerkinálat szerkezetének változása (fogyasztói igények és gyártási feltételek) elsősorban a gazdasági szabályozók befolyása alatt áll. A vizsgált időszakban az új vagy választékbővítő termékek előállításának üteme a kívánatosnál lassúbb.

A vizsgált egy éves időszakra vonatkoztatott, összességében változatlan minőségi szint nem tekinthető megnyugtatónak, mert

– mind az ipari (belső), mind a hatósági minőségellenőrző szervezet csak az előírt követelmények (általában állami szabványok) betartásának ellenőrzését végzi. Ebből eredően a tényleges minőségi színvonalról nincs elegendő, számszerűen értékelhető információ;

– gazdasági megfontolásokból és kényszerűségből sok az eltérési engedély; az eltérési engedélyt viszont a minősítésnél figyelembe kell venni. Ezekben az esetekben a rendszerben változatlan minősített termék a valóságban romlott (pl. kávé).

III.

Az élelmiszerellenőrzés megállapításának elemzése alapján az iparáganként javasolt minőségjavító intézkedések mellett a következő feladatokat kell megvalósítani annak érdekében, hogy a minisztérium ágazati felelőssége folytán gondoskodni tudjon a megfelelő és javuló élelmiszerelőállításról:

1. Tovább kell növelni a nyersanyag műszeres, minőség szerinti átvételi rendszerét, szigorúan alkalmazva a minőség szerinti differenciált árakat.

2. A gyártás- és gyártmányfejlesztést a minőségi követelményekkel összhangban, súlyozva kell végrehajtani.

3. A technológiai fegyverem be nem tartásából eredő minőségi hiányosságokért alkalmazott felelősségrevonást szigorítani kell. 1979-ben a hatósági intézetek 6773 esetben kezdeményezték eljárást a hiba elkövetőivel szemben. 2762 esetben tettek fegyelmi, illetve szabálysértési javaslatot és ebből 1631 esetben, nem egészen 60%-ban történt érdemleges elmarasztalás.

4. Felül kell vizsgálni a minősítés jelenlegi rendszerét, hogy az értékelésnél a tényleges minőségi színvonal mérhető legyen.

5. Ki kell dolgozni és meg kell valósítani az export termékek egységes minősítő eljárását. Az érvényes rendeletek és a sokéves gyakorlat alapján kialakult minősítő rendszer ugyanis export termékeink minőségi színvonaláról nem ad hasznosítható

információt a vezetés számára. Ismereteink csak arra szorítkoznak, hogy mennyi a minőségi hiba miatt meg nem felelt (reklamált!) termék mennyiség.

Összefoglalóan a minőségellenőrzésnek az élelmiszerek valós minőségi színvonalának regisztrálása mellett legfontosabb feladata, hogy a tények és okok feltárásával a termelésre visszahatva minőségszabályozást végezzen és ezzel közvetlenül javítsa a termékek minőségét.

E gazdasági szempontból nagy fontosságú feladatok ellátásához megfelelően fejlesztett minőségellenőrzési szervezetet szükséges működtetni.

A minisztériumi iparágak minőség alakulásának részletes elemzése

Állatforgalmi és Húsipari Tröszt

A húsipari termékek minősége 1979-ben *változatlan* volt. *Javult* a füstölt szárazkolbász, csemegeszalámi, étkezési sertésszir minősége; bázis időszakhoz képest *változatlan* a füstölt kolbászfélék, felvágottak, hurka és sajtfélék, *romlott* a vörösáruk és a pácolt füstölt termékek minősége. A forgalomba hozott sertés tökehúsok minősége összességében megfelelő volt, minőségi problémák az erősebben fagygyú marhahúsoknál jelentkeztek.

Szórványosan minőségi hibát okozott a sertésszalonnák korai sárgulása, ami a kutatások eddigi megállapítása szerint takarmányozási okokra vezethető vissza.

A minőség stabilitása és javítása érdekében szükséges a mezőgazdasági termelőkkel való jobb kooperáció, a szerződéses fegyelem megszigorítása, a vágómarha objektív minőségi átvételének bevezetése, a vállalatoknál a kémiai gyártásirányítás megkövetelése, a termelésirányítók ellenőrző tevékenységének fokozása, a minőségmutatóképességben egységes szemlélet kialakítása a hatósági minőségellenőrző intézetekkel.

Baromfifeldolgozó Vállalatok Trösztje

A termékek minősége a komplex minőségmutató alapján *változatlan*, a kifogásolt tételek aránya csökkent. A változatlan mutatóérték arra vezethető vissza, hogy *javult* az előhűtött bontott és belezett csirke, *romlott* a fagyasztott csirke és *változatlan* a csirkeaprólék minősége. Jelentősen csökkent a jelölési hiányosságok száma, ami a kifogásolási arány javulását eredményezte.

A *minőség javítása* érdekében 1980-ban az egyenletesebb alapanyag biztosítására bővíteni kell a vállalatok és partnergazdaságok között több évre szóló szerződéseket, szorgalmazni kell a megfelelő súlyú végterméket biztosító hibridek beállítását. Előrelépésre van szükség a több éve krónikus gondot okozó fagyasztó és tárolótér mennyiség növelése, valamint az ipar és kereskedelem közötti hűtlánc további fejlesztése érdekében.

Borgazdasági Vállalatok Trösztje

A boripari termékek minősége *romlott*. A komplex minőségmutató alapján romlott az asztali-, pecsenye- és minőségi borok, változatlan a pezsgők minősége.

A borok többsége változatlanul gyenge érzékszervi minőségű (iz- és zamategyengeség, fajtajelleg-hiány) és nem megfelelő stabilitású. A minőségi és a pecsenyeboroknál visszatérő volt a cukormentes extrakttartalom-hiány. A minőségi hibák – minden kategóriában – egyrészt a gyenge alapanyag minőségre, másrészt technológiai hiányosságokra vezethetők vissza. A Márka üdítőitalok minősége változatlan, de a rossz minőségű szőlősűrítmény miatt a Márka szőlő minősége erősen ingadozott, az érzékszervi hibák részaránya növekedett.

Az 1978. évi szüretelésű borok erőteljesen magukon viselték a rossz évjárat nyomait és következményeit.

A *minőség javítása* a szabványban alacsonyabb szinten előírt összes kénessavtartalom és minimális alkoholtartalom miatt a pincehigiénia magasabb színvonalra emelését sürgeti. A minőségbiztosítás terve szerint a mikrobiológiai fertőződések elkerülése érdekében el kell végezni a cementhordók hibás bevonatainak cseréjét, a meleg steril palackozás feltételeinek fokozatos megteremtését, a fertőtlenítőszeres skálájának bővítését és minden vállalatnál létre kell hozni mikrobiológiai laboratóriumot.

Cukoripari Vállalatok Trösztje

A cukoripari termékek minősége *változatlan*, azonban mind az iparági, mind a hatósági minőségmutatót és a kifogásolási arányt figyelembe véve romló tendenciájú. Leggyakrabban a sötétebb színű, magasabb hamutartalmú, csomós állományú, hibás csomagolású és jelölésű tételeket kellett kifogásolni. Romlott a kristálycukor, javult a finomított kristálycukor és változatlan a mokka kockacukor minősége.

A *minőség javítása* érdekében folytatni kell a répaátvételi helyek korszerűsítését, a létszítítás és a bepárlás fejlesztését folyamatos centrifugák, zagysűrítők és Zsigmond-rendszerű bepárlók üzembehelyezésével. A szűk kapacitások feloldására bővíteni kell a mézskemencét (Hatvanban és Ácson) az előtermék főző állomást (Selypen). A cukorfőzés automatizálásának bevezetése szükséges az egyenletes szemcseméretű termékek előállítására, valamint energiatakarékosság szempontjából is.

Növelni kell a tárolókapacitást, javítani a csomagolás és a szállítás színvonalát.

Dohányipari Vállalatok Trösztje

A dohányipar termékeinek minősége *romlott*. Az egyes termékek hálózati és iparági minőségmutatóinak összesített értékelése alapján romlott a Fecske, a füstszűrős Symphonia, a Munkás és a Symphonia cigaretták minősége, a Román és a Kossuth cigarettáké változatlan maradt.

A *minőségbiztosítás* érdekében fejleszteni kell a nyarsanyag minősítési pontrendszerét és szélesíteni a minőségi bérezés alkalmazását. A fermentálásra kerülő dohányerő előkészítésénél az azonos kezelést igénylő nagyobb tételek kialakítására kell törekedni.

Gabona Tröszt

A gabonaipari termékek minősége *romlott*, növekedett a hatósági intézetek által tett kifogások száma is. Romlott a lisztek színe és vízfellevő-képessége, ezzel szemben növekedett a siker mennyisége és jobb a sütőipari érték. Javult a rizs minősége, az egyéb termékcsoporthoz tartozó cikkeké (asztali dara, hántolt termékek) változatlan szinten maradt.

A *minőség biztosítása* érdekében prémiumfeltételeket dolgoztak ki a céllisztekre, az étkezési búzacsírára, a sütőipari lisztekre, hántolt termékekre, melyek széles körű alkalmazása szükséges. Ezen túlmenően az egységes búzaminősítés tárgyi feltételeit további műszerek beszerzésével, a személyi feltételeket az átvételi és átdolgozó szakemberek szakmai oktatásával kell biztosítani ill. fejleszteni.

Magyar Hűtőipari Vállalat

A hűtőipari termékek minősége *változatlan*. A komplex minőségmutató kísértekü csökkenése alapvetően a kedvezőtlen paraj és zöldborsó nyersanyaghelyzetre, ezen változatlan minőségű termékek termelési volumenben való kisebb részesedésére vezethető vissza. Javult a gyorsfagyasztott zöldségfélék és félkészételek, romlott a készételek minősége. A gyorsfagyasztott szilvásgombóc állományhiba, deformáltság miatt alacsonyabb érzékszervi minőségben került forgalomba. A gyorsfagyasztott gyümölcsök minősége változatlan.

A *minőségi színvonal emelése* érdekében tovább kell erősíteni a kölcsönös előnyökön alapuló termeltetési kapcsolatokat, a jó minőségű nyersanyagok termelésének anyagi ösztönzését. Jelentős eredmények várhatók a feldolgozási technológiák gépi betakarításhoz való igazításának tökéletesítésétől, az ipar céljainak megfelelő fajták kijelölésének és elterjesztésének folytatásától, a nyersanyagok objektív átvételi rendszerének további fejlesztésétől. Megvalósításra vár a kihelyezett gyártások műszaki és szervezeti színvonalának emelése a rendszeres minőségellenőrzés megteremtése.

Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat

A vállalat élelmezési termékeinek (étolaj, margarin) minősége *javult*.

A hatósági ellenőrzés kifogásolási aránya – elsősorban az étolajpalackok zárókupak hibái miatt – nőtt, de lényegesen kisebb (1,7%), mint a többi iparágé. A hálózati és az iparági minőségmutatók összesített értékelése alapján az 1 l-es napraforgó étolaj és a Liga margarin minősége javult, a Rama margarin és a 0,75 l-es napraforgó étolaj minősége változatlan.

A *minőségbiztosítás* érdekében – a beruházásokon (a Martfűi Növényolajgyár üzembe helyezése, a Rákospalotai Növényolajgyárban új derítő üzem létesítése) kívül – a vonatkozó vezéregazgatói utasítás maradéktalan betartása szükséges.

Söripari Vállalatok Trösztje

A söripar termékeinek minősége összességében *változatlan*. A hatósági kifogásolások száma azonban nőtt a Kinizsi, a barna és a Magyarországon palackozott import söröknél. Változatlan minőségben kerültek forgalomba a világos sörök és a söripari üdítőitalok. A söröknél továbbra is gyakori kifogásolási ok a címkézetlenség és a jelölés hiányossága. Az üdítőitaloknál az összetételi hiba a leggyakoribb. Mindkettőnél növekedett az érzékszervi hibák részaránya. Az érzékszervi hibás sörök jelentős része a Nagykanizsai Sörgyárból került ki, ahol a mennyiség érdekében túlfeszített termelési ütem és a több éve elfekvő palackok újbóli felhasználása komoly minőségi problémákhoz vezetett.

A malátagyártás *nyersanyagául* szolgáló sörárpa minőségi jellemzői (fehérjegtartalom, csirázóképesség) a kedvezőtlen időjárási viszonyok következtében romlottak. A hazai termesztésű komló mennyisége nem fedezte a szükségletet, minősége mind beltartalmi vonatkozásban (alfa-savtartalom), mind pelyvasság és idegenanyag-tartalom tekintetében romlott. A hiányzó hányadot import komlóval és a magas keserűértékű fajtákból az NSzK-ban való kivonatkészítéssel pótolták.

A *minőség javítása* érdekében a gyártástechnológia korszerűsítésén túlmenően a műszaki-higiéniai színvonal emelésével, a tankautótér kapacitásának növelésével biztosítani kell a minőség megőrzését a fejtőkirendeltségi palckozás esetén is.

Tejipari Vállalatok Trösztje

A tejipari termékek minősége *változatlan*. A hatósági intézetek megállapításai szerint csökkent a csomagolási, jelölési hiba miatt kifogásolt tételek száma, de növekedett az érzékszervi hibák gyakorisága, különösen a vajnál és az ömlesztett sajtánál.

A pasztőrözött tej minősége változatlan, javult a tehéntúró minősége. Romlott a tejföl és az ömlesztett sajtok minősége.

A *felvásárolt tej* mennyisége az előző évhez képest 5,3%-kal nőtt. Ezzel a tejpar felvásárlási tervét 99,1%-ra teljesítette. A felvásárolt tej fizikai tisztasági fokozat szerint 92,5%-ban volt I. osztályú. A hűtött tej mennyisége 113 millió literrel nőtt. A növekedés a nagyüzemi tejek arányának és mennyiségének gyarapodására, továbbá a csarnoki hűtőberendezések üzembehelyezésére vezethető vissza. A felvásárolt tejet a rendelkezésre álló ipari kapacitással sikerült maradéktalanul feldolgozni.

A *minőség biztosítása* érdekében növelni kell a tejipari alaptéchnológiák (tej-átvevő vonalak, előhűtés, előtárolás, pasztőrözés stb.) kapacitását. Gyorsítani kell a termékek fogyaszthatósági idejének növelését célzó műszaki intézkedések megvalósítását (pl. krémsajt utópasztőrözése Dunaiújvárosban, ízesített krémtúróké Székesfehérvárott, a fűszerezett krémtúróké Szegeden). A nagyszámú vizsgálati adatot számítógépes feldolgozással és matematikai-statisztikai értékeléssel közvetlenül hasznosítani kell a tejipari minőségszabályozás továbbfejlesztéséhez és a termékek minőségének további javításához.

Konzervipari Vállalatok Trösztje

A konzervipari termékek minőségének színvonala *változatlan*. Javult a dzsemek, zsek, gyümölcslé, szörp és száraztészta, *változatlan* a belfőztek, főzelékek, sűrített paradicsom, húskonzervek, *romlott* az ételkonzervek és a hőkezelt savanyúságok minősége. A száraztészta minőségjavulása csak a korszerű, gépi készítésű termékekre vonatkozik, az elavult, hagyományos technológiával készült száraztészta minősége sok esetben kifogás tárgyát képezte.

A minőség biztosítása és javítása érdekében fontos feladat, hogy a vállalatok minőségellenőrző szerveinek munkáját egységesítő és erősítő vezérigazgatói utasítást maradéktalanul megvalósítsák; a termékek csomagolás színvonalának javítására az esztétikailag nem megfelelő címkék áttervezését megoldják; a paradicsom és fűszerpaprika termékeinél részben minőségi hibákra visszavezethető értékesítési problémák léptek fel. Ezek megoldására egy-egy rendszerlemző csoportot hoztak létre, s ezáltal is tovább kell javítani a sűrített paradicsom és fűszerpaprika termékek minőségét az exportlehetőségek bővítése érdekében.

Magyar Édesipari Vállalat

Az édesipari termékek minősége *változatlan*.

A technológiai vonalak korszerűsítésének eredménye a táblás és töltött csokoládé, valamint a csokoládéfigurák minőségjavulásában mutatkozott meg. Javult továbbá a kávészerek, süteményporok, csokoládés és zselé szaloncukrok, rágógumik és a pudingporok, minősége. Változatlan a zselék, diszdobozok, kakaóporok és töltött ostyák minősége. Romlott az apró, tömör csokoládék, cukordrzsék, töltetlen cukorkák, nugát és darabárúk, valamint a kandírozott szaloncukrok minősége. A tapasztalt hibák többsége nem megfelelő összetételi és érzékszervi tulajdonságokból származott. Az év folyamán csökkent a tömeghiányos, csomagolás- és jelöléshibás tételek száma. Még mindig előfordult a termék gyártási idejének előredátumozása (BUCSOK).

A *minőség javítása* érdekében fokozni kell a kihelyezett üzemek és berraktárak ellenőrzését, a nyers- és csomagolóanyagok átvételénél a minőségi kikötések következetes érvényesítését és a technológiai feyelem még következetesebb betartását.

Szeszipari Vállalatok Trösztje

Az ételmezési termékek minősége *változatlan*. Javult a likőrök és az ecetkészítmények, romlott a pálinkák, a sajtolt sütőélesztő és az üdítőitalok minősége. A

szesz italoknál a hibaokok között továbbra is elsődleges a csomagolás-jelölési hiba, de nőtt az összetételi hibák száma is. Az üdítőitalokra az érzékszervi és csomagolás-jelölési hibák a jellemzőek. Megszűnt az ecet térfogatigadozása.

Az italgártás hazai és import nyersanyagainak többsége mennyiség szempontjából megfelelő volt, problémát okozott azonban ütemezett szállításuk (citromsav) és ingadozó minőségük (karamell, esszencia, Sztár-paszták). A kubai import szesz minősége az előző évhez hasonló, jellegzetes cukornád-melaszra emlékeztető ízű és illatú volt. A minőség javítása érdekében finomítását Szabadegyházán kezdték meg.

A Tröszt 1980. évi *minőségbiztosítási és -javítási intézkedésének terve* – a korlátozott anyagi lehetősége miatt – elsősorban az élesztő és keményítő gyártásra korlátozódik. Fontos feladat a jelölési kötelezettség betartásához szükséges tárgyi feltételek (megfelelő papír, festék, gép) biztosítása. A minőségi színvonal emelését gátló tényező közül további intézkedések szükségesek a Mátravidéki Féművek csavarzárai méretpontosságának növelése, a szűk érlelőkapacitás bővítése, valamint az italgártáshoz felhasznált kubai importszesz gyengébb érzékszervi tulajdonságainak javítása érdekében.

A nem minisztériumi iparágak minőségalkulásának részletes elemzése

Tanácsi ipar

A tanácsi iparban előállított élelmiszerek minőségi színvonala összességében *változatlan*, a kifogásolási arány 13,4%-ról 13,0%-ra csökkent, de még mindig közel kétszerese a minisztériumi ipar értékének.

A termelés és az ellátás szempontjából két alágazata kiemelkedő jelentőségű: a sütőipar és az üdítőipar.

A *sütőipar* termékeinek minőségi színvonala összességében változatlan. *Javult* a minőség Borsod, Pest és Veszprém megyében, valamint Budapesten; *változatlan* Baranya, Bács, Csongrád, Fejér, Hajdú-Bihar, Szolnok, Nógrád, Somogy, Tolna, Vas és Zala megye területén; *kissé romlott* Békés, Győr-Sopron, Heves, Komárom és Szabolcs-Szatmár megyében, de ez utóbbiban a kifogásolt termékek aránya még így is jóval az országos szint alatt maradt.

Az egyes termékcsoportok minőségalkulását tekintve *javult* a zsíros fehértermékek és kis mértékben a kenyér minősége is. A vizes fehértermékeké változatlan. Az egyéb termékcsoportba tartozó morzsa minősége – elsősorban az összetételi hibák miatt romlott, viszont csökkentek a száraztészta minőségi kifogásai. Az élelmiszerellenőrző intézetek a kenyeret legtöbbször a tömeg és jelölési hibák miatt kifogásolták, de jelentős volt az érzékszervileg hibás tételek aránya is. A vizes és zsíros fehértermékeknel nagy volt a tömeghiány miatti kifogások aránya is. Az egyéb termékcsoportba tartozó morzsánál és a tartós édesipari cikkeknel növekedett a csomagolás és jelölés miatti kifogások részaránya.

Az *üdítőitalok* minősége *romlott*, a kifogásolási arány 8,9%-ról 14,3%-ra nőtt, elsősorban a nem megfelelő minőség alapanyag (pl. szőlőszűrítmény) felhasználása miatt.

Romlott a szőlő és egyéb hazai gyümölcsalapú termékek minősége, emelkedett – a citrusféléket kivéve – az érzékszervi hiba részaránya, s általánosan jellemző a mikrobiológiai szempontból nem megfelelő üvegtisztaság.

A három legnagyobb vállalat (FÁJIV, Békés és Hajdú-Bihar megyei) változatlanul megfelelő színvonalon dolgozott, citruskészítményeik kiemelkedően jó minőségűek voltak.

A *minőség biztosítása* és fejlesztése érdekében szükséges a hatékony minőségi bérezés általános alkalmazása, a mikrobiológiai vizsgálatok bevezetése, valamint a megfelelő minőségű koronadugó biztosítása.

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek minősége *változatlan*. A kifogásolási arány 14,5%-ról 14,6%-ra nőtt. Csekély mértékű javulás (pl. tejipar, üdítőitalipar) ill. a minőség stabilizálódása elsősorban azokban az iparágakban következett be, amelyeknél a nyersanyagellátás biztosított volt és arányban állt a feldolgozó kapacitással. Változatlan minőségű a bor (főbb hiányosságok: alacsony cukormentes extrakttartalom, palackéretlenség, hiányos jelölés), konzerv (ezen belül a savanyúságok minősége romlott), hús (csökkent az érzékszervi hibák aránya, viszont az összetételi és a jelölési hibaszázalék nőtt) és a sütőipari termékek (leggyakoribb a tömeghiány) minősége. Romlott néhány más termék minősége a nagymértékű rizskifogásolás (érzékszervi hiba – Szarvas–Pankotai ÁG) és a szárasztésza minősége a nagy törmelék- és nedvességtartalom miatt. Utóbbinál durva minőségi hibák (penész – Tabajdi „Aranykalász” Tsz; szinezéktartalom – Kis-kunfélegyházi „Vörös Csillag” Tsz) is előfordultak.

A *minőség színvonal* további *emelése* érdekében szükséges – az anyagi erőforrások hatékonyabb koncentrálásán túlmenően – a minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételeinek jelentős mértékű javítása, ösztönző érdekeltiségi rendszer kialakítása és bevezetése, valamint az Élelmiszer törvényben előírt jelölések betartása.

Szövetkezeti ipar

Az általános fogyasztási és kisipari szövetkezetek termékeinek minősége *javult* a kifogásolási arány 20,7%-ról 16,1%-ra csökkent, de változatlanul a legnagyobb. Súlyos hiányosság, hogy a közfogyasztásra szánt pálinkák kötelező minőségvizsgálatát nem végzik el.

Változatlanul az alacsony műszaki, termelészszerkezési és irányítási színvonal okoz gondot, utóbbi összefüggésben a helyi – döntő többségében szakképzetlen – munkaerő kényszerű foglalkoztatásával.

Magánipar

A magántermelők és a kisiparosok által előállított és értékesített élelmiszerek minősége *romlott*, a kifogásolási arány 14,8%-ról 22,0%-ra nőtt.

Az előállítás általános körülményei változatlanul igen kezdetlegesek, a szabványok ismerete és alkalmazása elégtelen. Továbbra is a termékek összetételi hiányossága a jellemző.