

# Az élelmiszerek minőségének 1984. évi alakulása és az ellenőrzések tapasztalatai

TAKÓ ÉVA

Mezőgazdasági és Élelmiszergyűgyi Minisztérium

Az ágazat szakmai felügyelete alatt működő hatósági élelmiszer minőségellenőrző szervezetek, valamint az élelmiszer-előállítók minőségellenőrzési tapasztalatainak összegezésével és értékelésével a korábbi évekhez hasonlóan elemeztük az élelmiszerek minőségének alakulását.

Az elmúlt években a minőségi szintet két összesített jellemző bázisívhez viszonyított változásának figyelembevételével határoztuk meg. Az egyik jellemző az összesen vizsgált termék tételszámra vonatkoztatott nem megfelelő tételszám százalékos aránya (ún. kifogásolási %), a másik jellemző az ipari és hatósági minőségellenőrzésben meghatározott módon képzett komplex minőségmutató.

Ebben az évben az értékelést átmenetileg kizárólag a kifogásolási százalék bázisívhez viszonyított változása alapján tettük meg, mert a minőségmutató képzésben 1984. január 1-től olyan változtatásokat érvényesítettünk, amelyek irreálissá teszik az összehasonlításból tehető következtetéseket.

A kifogásolási arányokat viszont a statisztikai törvényszerűségek ismert matematikai módszereivel hasonlítottuk össze, hogy a levont következtetéseink megbízhatóságát egyértelművé tegyük.

1. táblázat

Az élelmiszerek minőségének alakulása 1984-ben az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások adatai alapján

Szektor	Kifogásolt tételek %-ban*		
	1984	1983	változás
Minisztériumi ipar	6,7	6,4	változatlan
Tanácsi ipar	16,0	14,0	romlott
Mezőgazdasági ipar	14,3	13,1	változatlan
Szövetkezeti ipar	15,6	14,1	változatlan
Magánipar	25,6	21,4	változatlan
Összesen	9,5	8,7	változatlan

\* nyers zöldség-gyümölcs nélkül

Az élelmiszer-termékcsoportok minőségének alakulása 1984-ben

Termékcsoport	Kif. %		Minősítés
	1983	1984	
Baromfi	6,7	6,9	változatlan
Cukor	5,0	4,3	változatlan
Dohány	3,9	5,6	romlott
Édes	6,4	6,6	változatlan
Gabona	5,9	8,2	romlott
Hús	11,0	10,7	változatlan
Hűtő	4,1	4,1	változatlan
Konzerv	7,6	8,3	változatlan
Növényolaj	3,2	4,2	változatlan
Sör	7,0	6,3	változatlan
Sütő	14,7	17,2	romlott
Szárzatszta	13,1	14,2	változatlan
Szesz	4,8	6,3	romlott
Tej	8,6	10,4	romlott
Üdítő	14,0	14,2	változatlan
Gyümölcs, zöldség	14,7	13,5	változatlan

## I.

Megállapítottuk, hogy az *élelmiszerek* 1984-ben, a bázisévhez viszonyítva, gyakorlatilag *változatlan minőségi színvonalon kerültek előállításra*. A nem megfelelő tételek aránya azonos vizsgálati szinten 9,5% az 1983. évi 8,7%-hoz képest. A 0,8% növekedés nem minősül szint változásnak. Az 1. táblázatban az élelmiszer-előállítók szektoronkénti, a 2. táblázatban az egyes termékcsoportok eredményeit tüntettük fel, a minőségi kategóriák megjelölésével.

A 3. táblázatban a minisztériumi felügyelet alatt működő élelmiszer-előállítók parágankénti értékelését külön is megadjuk, figyelembe véve, hogy a gazdasági rányitási rendszer változása még az elmúlt évet nem befolyásolta.

## II.

A minőséget meghatározó és befolyásoló tényezőket összefoglalóan és kiemelten is értékeljük, hogy ezek alapján a kedvezőtlen tendenciákra külön felhívjuk a figyelmet, illetőleg a megfelelőnek ítélt hatásokat elfogadásra ajánljuk.

Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1984-ben  
a minisztériumi iparban

Szakágazat	Kif. %		Minősítés
	1983	1984	
Baromfi	4,5	5,1	változatlan
Cukor	5,3	4,1	változatlan
Dohány	3,9	5,6	romlott
Édes	5,3	4,5	változatlan
Gabona	6,0	8,0	romlott
Hús	9,5	7,5	javult
Hűtő	3,0	3,5	változatlan
Konzerv	5,7	6,0	változatlan
Növényolaj	3,2	4,2	változatlan
Sör	6,0	6,7	változatlan
Szesz	4,6	5,4	változatlan
Tej	7,1	9,3	romlott

Az élelmiszerek legfőbb minőségi jellemzőjét – az érzékszervi tulajdonságokat – a legtöbb iparágban döntően befolyásolja a *nyersanyag minősége*. Ismeretesk az 1984-es év időjárásának végletei, melyek a növényi eredetű nyersanyagokat minőségi vonatkozásban eltérően befolyásolják.

Megfelelő minőségű nyersanyag volt a dohány-, a gabona-, a növényolaj-, a sör-, a szesz- és a tejiparban. Nem a kívánt, illetőleg tervezett összetételű volt a hűtő- és a konzervipar nyersanyagellátása: nyersanyagminőségi hiányosságok voltak az üdítőital hazai alapanyagainál, a cukor- és az édesiparban. Az időjárás közvetlen befolyásától függetlenül a hús- és baromfiipari alapanyag-ellátás minősége sem a kívánt szinten történt.

A *gyártástechnológiára és műszaki fejlesztésre* a korábbi évek visszafogott lehetőségei voltak a jellemzőek. Néhány állandósult minőségi hiba (pl. kocsánytartalom, műanyag flakonok szivárgása) a gépi berendezések nagyfokú elhasználódásának eredménye.

Jelentősebb fejlesztés történt:

hűtőkapacitás bővítés a húsiparban,  
programozott gyártóvonalak a hűtő- és a konzerviparban,  
feltartóstej kapacitásbővítés a tejiparban.

A *gyártmányfejlesztés* üteme kielégítő. A növekedő vállalati önállóság jó hatással van az új termék és az új választék igényelt bővítésére. Kedvező, hogy a fejlesztési irány széles skálán mozog, az extra minőségi igénytől az olcsóbb árfekvésű

termékekig, a diétás élelmiszerektől az egészségesebb táplálkozási igényt kielégítő termékekig.

A *tárolás, szállítás* színvonala mérsékelten emelkedik, de folytatódott a gabonai ipari tárolókapacitás bővítés.

Az *adalék-, segéd- és csomagolóanyagok* minősége különböző formában és mértékben befolyásolja a kész élelmiszerek minőségét. Az import anyagok beszerzési nehézségei, a hazai anyagok jelenleg még ingadozó gyártásának és nem egyenletes minőségének következtében az egyes élelmiszerek minősége a megengedettnél nagyobb ingadozást mutat.

Az ipari *minőségellenőrzés*, mely vitathatatlanul a leghatékonyabb eszköze az élelmiszer-előállítás során elérhető optimális minőségi szint kialakításának, nagyon eltérő személyi és tárgyi feltételekkel rendelkezik.

A minőségellenőrzés megnyugtatóan működik a régi nagy hagyományú ágazatokban (cukor, növényolaj, szesz, dohány). Éppen ezért zavaró, hogy a trösztök megszűnése bizonytalanná tette a színvonalas üzemi, gyári ellenőrzéshez szükséges központi laboratóriumok működését. A tartósan exportra orientált ágazatok – hűtőipar – és egyes gyárak – Pápai Húskombinát, Debreceni Tartósítóiipari Kombinát – megfelelő műszaki színvonalú minőségellenőrzést működtet. Ezek továbbfejlesztése azonban elengedhetetlen, mert az igényesebb piacokon olyan különleges minőségi előírások (szermaradvány, nehézfém, vitamin) jelentkeznek, amelyek vizsgálatára nem képesek.

Általánosan és figyelmeztetően jelentkezik, hogy a belső minőségellenőrzés nem fordít figyelmet a nyersanyag, az adalék- és csomagolóanyagok felhasználás előtti vizsgálatára, tényként kell leszögezni, hogy ennek sok esetben elsősorban tárgyi és szakmai felkészültségi oka is van.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés a megyei állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomási hálózat szervezetében a korábbi évek jó színvonalán látta el feladatát, ellenőrzési hatékonysága jó.

Ellenőrzési szemléletében – helyesen – a fogyasztói érdekvédelem az elsődleges. Vizsgálatain alapuló hatósági intézkedések száma (3590) a bázis évet meghaladó, ami összefüggésben van a kifogásolási arány 0,8%-os országos szintű emelkedésével.

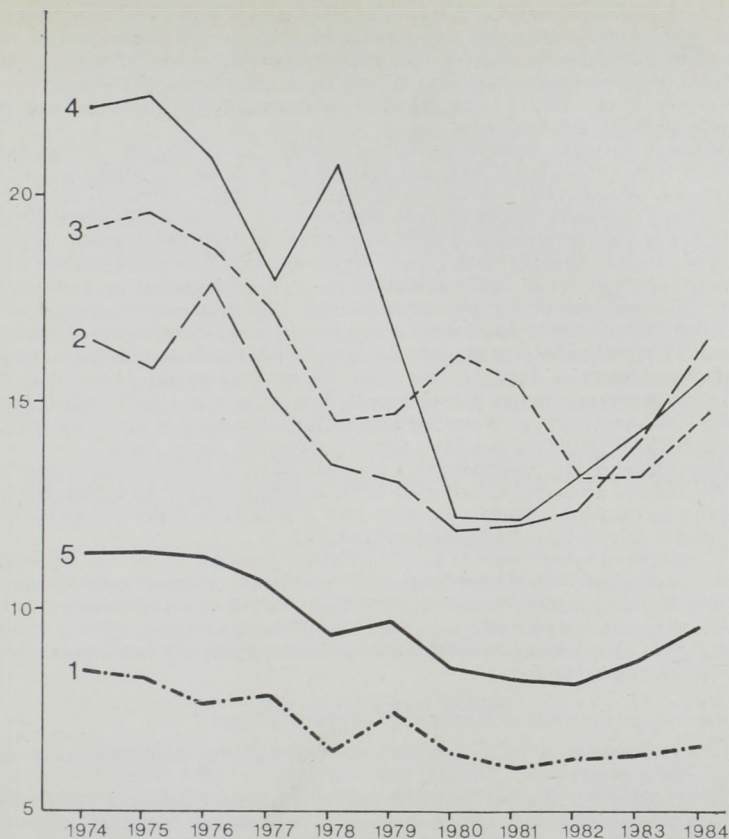
Összefoglalóan leszögezhető, hogy az élelmiszerek minőségének „változatlan” színvonala összhangban van a jelenlegi gazdasági adottságainkkal, de nem követi a fogyasztói minőségi igény növekedését. Az élelmiszerek árszínvonal növekedését nem követte minőségi szint emelkedés és ezért a fogyasztó érzékenysége nőtt a minőségi hiányosságokra. A belföldi ellátás és a külföldi eladás egyértelmű minőségjavulást igényel, melynek feltételeit a termelés folyamatában meg kell teremteni.

## I. Trösztvi vagy országos vállalati szervezetekben előállított élelmiszeripari termékek minőségének alakulása

### Állatforgalmi és Húsiipari Tröszt

A húsiipari termékek *minősége* összességében javult, ami elsősorban a felújított termékszabványok minőségi előírásainak változásával magyarázható (víztartalom-értékek elhagyása, új érzékszervi bírálati előírások bevezetése).

*Javult* a minősége a vörösrúféléknek, felvágottaknak, füstölt szárazkolbásznak, húskonzerveknek; *kismértékben javult* a kolbászféléknek; *változatlan* a szalonna-



1. ábra

Az élelmiszerek minőségének szektoronkénti alakulása a hatósági élelmiszer-ellenőrzés kifogásolása alapján

1. minisztériumi ipar, 2. tanácsi ipar, 3. mezőgazdasági ipar, 4. szövetkezeti ipar, 5. összesen

féléknek, füstölt húsoknak; *kismértékben romlott* a hurka és kenősáruknek, szalámi-féléknek; *romlott* az étkezési sertézsíroknak, egyéb húsipari termékeknek.

A húsipari *alapanyagok* közül továbbra sem kielégítő a sertéshús minősége. Az átvételi súlyhatárok csökkentése következtében a kitermelt csontos hús fajlagos mennyisége csökkent. Továbbra is jelentős az exudatív hús aránya (5–25% között), a magas zsírárány és a zsírral átszőtt húsook aránya.

A marhahús alapanyag minőségét az exportlehetőségek határozzák meg, hazai feldolgozásra a gyengébb minőségű, exportra nem alkalmas alapanyag kerül. Az import marhahús minősége a hazainál gyengébb (izomszegény, faggyús, nem megfelelő állományú stb.). A baromfihúspép felhasználása – a megváltozott piaci viszonyok következtében – jelentősen csökkent.

Az *adalékanyagok* közül a nátrium-kazeinát ellátás nem volt folyamatos; időszakos nehézségek jelentkeztek a fűszerellátásban (bors, grill fűszerkeverék, szerecsendió stb.); esetenként minőséghibás műbelek (cutisin és visco belek), felülnyomás nélküli műbelek nehezítették a termelést. Só ellátással összefüggően nitrites pácsó hiány is előfordult. Nem javult a zsírcsomagoláshoz használt polisztirol téglék, alufóliák minősége sem.

*Műszaki fejlesztés* keretében jelentős hűtőkapacitás bővítés, 2 főző-füstölő szekrény, lapocka csontozó, vákuum csomagoló, a farmer gyártóüzemben 5 új szárítóterem (Pápai HK); sertés- és marhavágó csarnok építészeti átalakítása, érlelőtorony, fagyasztó alagút (Szegedi Szalámigyár és HK); sertéstart minősítő berendezés és Vemag folyamatos töltő (Borsod m-i ÁHV); új húsbontó, új turista szárító és patronos termékgyártó gépsor (Fejér m-i ÁHV); SEIDELMANN kutter, -töltő-klipszelő gépek stb. termelésbe állítását, ill. rekonstrukciót kezdtek el.

Az ipar gyártmányfejlesztő, *választékbővítő* tevékenységének szélesítésére jellemző, hogy az mind az olcsóbb, mind a drágább árfekvésű termékeket tartalmazza. Ilyenek: a BNV díjas betétes göngyölt szalonna, BNV közönségdíjas májas termékcsalád (Komárom m-i ÁHV), 5 féle rolád (Győr – Sopron m-i ÁHV), különböző ízesítésű húskenyerek, májas készítmények. A Komárom m-i ÁHV termékein túlmenően BNV-nagydíjjal jutalmazták a Szegedi Szalámigyár és HK Pick téliszalámiját és BNV-díjjal a Zala m-i ÁHV étkezési minőségű globin porát.

A külpiazi helyzet továbbromlása következtében az előző évinél is jelentősen nagyobb tömegű árualapot kellett *exportálni*, az ipar piac és termékstruktúra-válto tevékenységét továbbfolytatni. Tovább nőtt a húsrészek exportja, az év végén útnak indult az első téliszalámi-tétel az USA-ba.

A *vállalati minőségellenőrzés* tárgyi feltételei javultak – de ma sincsenek a kívánt színvonalon – Szabolcs, Szolnok, Hajdú-Bihar, Borsod, Bács-Kiskun m-i ÁHV-nál és a Szekszárdi HV-nál megteremtették a fehérjetartalom-mérés feltételeit. A szakágazat egészére kiterjedő feladatok ellátására megkezdődött a Húsipari Minőségügyi Leányvállalat szervezése a koordinatív, irányított minőség szabályozás feltételeinek megteremtésére.

#### *A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:*

- a gyártásközi és késztermék ellenőrzési tevékenység szigorítása; színvonalának emelése;
- hatékonyabb minőségi termelés anyagi érdekeltégi rendszer működtetése;
- a minőségellenőrzés tárgyi és személyi feltételeinek javítása;
- tovább kell folytatni a termékstruktúra átalakítását a piaci igényeknek megfelelően.

### **Gabonatrösz**

A gabonaipari termékek minősége összességében *romlott*. Az *örlemények* (ezen belül a búza- és rozsliszt) minősége romlott.

Csökcent, de még mindig a legnagyobb arányú az érzékszervi hiányosságok (korpázottság, szín, hamutartalom, kártevőkkel való fertőzöttség) előfordulása. Az összetételi (nedvességtartalom) és a tömegeltérés miatti kifogások növekedtek, viszont csökkent a csomagolásjelölési hibákból eredő kifogás mértéke. A *hántolt termékek*, ezen belül a rizs minősége is romlott, kifogás elsősorban összetételi hibák (törlémektartalom) miatt volt.

*Nyersanyag* tekintetében a búzatermés mennyiségi és minőségi szempontból is a vártnál kedvezőbben alakult, bár a jó őrlési értékű javító minőségű búza kevés volt.

A búzatermés hektolitersúlya különösen Fejér, Komárom, Bács, Békés, Pest és Szolnok megyében volt jó. A gyommag keverékesség növekedett, a csökkentértékű

szemtartalom jóval alacsonyabb volt, mint az előző évben. A törtszemtartalom 2% körül alakult, a nedvességtartalom változó volt (emiatt nagyobb mennyiségű búza szárítására került sor), a hamutartalom alacsonyabb, a nedves székormennyiség 1–2%-kal kisebb, mint tavaly. A búzák sütőipari értéke országos átlagban jó, kiegyenlített, a sikerterületenység kedvezőbb.

A rozstermés jónak mondható, de keverékessége a búzáénál rosszabb volt. A rizstermés mennyiségileg és minőségileg is elmaradt a bázisévétől, ennek eredményként a hántolóüzemek kizozatali eredményei is csökkentek.

*Műszaki fejlesztés* keretében 85 000 t tárolókapacitás bővítésre került sor. Vasbeton silókat (77 800 t) helyeztek üzembe Orosházán, Dunaujvárosban, Szekszárdon, fémsilót (7200 t) Érden, csarnoktárolót Mezőtúron és Fehérgyarmaton.

A gyártástechnológiák műszaki színvonalára főként a szintentartás a jellemző, több malomban (Baranya, Bács, Békés, Csongrád, Hajdú, Pest, Somogy, Szabolcs, Szolnok, Tolna, Vas és Veszprém megye) technológiai módosításokat, gépcseréket hajtottak végre. Békéscsabán búzacsíra pörkölő gépsort helyeztek üzembe.

*Gyártmányfejlesztés* keretében pörkölt búzacsíra, Waxy kukoricát tartalmazó száraztészta és diabetikus termékek (kenyérliszt és száraztészta), valamint hántolt napraforgó alapú dióptlő kerültek forgalomba.

A *minőségellenőrzés* szervezetében lényeges változás nem történt, az ellenőrzés jó színvonalú. Néhány új vizsgáló műszer üzembe helyezésével javult a laboratóriumi hálózat technikai felszereltsége.

*A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében törekedni kell:*

- a mennyiségi és minőségi termelés megfelelőbb összhangjára,
- a minőségi különktárolás megvalósítása érdekében a gabonaátvétel során a beltartalmi vizsgálatok növelésére,
- a technológiai gyeyelem további szigorítására.

### Magyar Hűtőipari Vállalat

A hűtőipari termékek minősége összességében jó színvonalon *változatlan*. A termékesoportok közül *javult* a gyorsfagyasztott zöldborsó és zöldbab, *romlott* a gyorsfagyasztott gyümölcs és gyümölcskrémek és a gyf. félkész- és készételek minősége. Változatlanul nem merült fel kifogás a gyf. parajkrémekkel kapcsolatban.

Kifogásolásra leggyakrabban a nyersanyaghibákkal és a technológiai hiányosságokkal összefüggő kedvezőtlen érzékszervi és összetételi tulajdonságok, valamint a tömeghiány adott okot. Előfordult néhány esetben, hogy a minőségmegőrzési időtartam lejárta után szállították a termékeket a kereskedelembe.

Az ipar *nyersanyag-felvásárlási* tervét összességében teljesítette annak ellenére, hogy a kedvezőtlen időjárás miatt néhány terméknl – paradicsomalakú paprika, zöldbab, csemegekukorica, meggy – jelentős terméskiesés mutatkozott. Az érzékenyebb zöldség- és gyümölcsféléknél előforduló 25–30%-os terméskiesést sikerült zöldborsóból 133%-osan, burgonyából 155%-osan teljesített felvásárlással kiegyenlíteni. A zöldborsó minőségét kedvezőtlenül befolyásolta a fakult, sárgás-fehér színű, klorofilhiányos szemek – a korábbi évekhez viszonyított nagyobb arányú – előfordulása.

*Gyártásfejlesztés* keretében zöldborsó feldolgozó gyárak nagy része már alkalmazza a termelési szerződésekben a számítógépes vetésprogramozást. A békéscsabai gyárban befejeződött a zöldborsóvonal automatizálási programjának első épsője. A székesfehérvári gyárban megkezdődött a rekonstrukciós beruházás.

Több gyárban bővítették a mérlegparkot, csomagológépek vásárlására került sor és új csomagolóanyagot fejlesztettek ki, növelték a fagyasztókapacitást és a tárolás higiénia feltételeinek javítására rozsdamentes raklapokat és -rakoncákat szereztek be.

*Gyártmányfejlesztés* eredményeként jó, ill. kiváló minőségben választékbővítő termékek kerültek forgalomba – többek között – gyorsfagyasztott habosított málnakrém, gyf. gesztenyetortakrém, gyf. gombaleves, gyf. sajtos pizza, gyf. körrömpörkölt, gyf. pozsonyi tészta és gyf. grízgaluska.

Az ipari *minőségellenőrzés* az élelmiszeripari ágazatok között a legjobban szervezett, a termelést teljeskörűen ellenőrzik. A személyi és tárgyi feltételek általában biztosítottak, bár néhány gyárban a létszámihiány, ill. a műszerezettség színvonala gondot okoz.

*A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:*

- a gépi betakarítás igényeinek figyelembevételével új fajták nemesítésének kezdeményezése;
- a nyersanyagok minőségének további kiterjesztése újabb nyersanyagokra, ill. újabb paraméterekre;
- a minőséggel összefüggő anyagi érdekeltségi rendszer kialakítása és alkalmazása.

### **Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat**

A vállalat élelmézési termékeinek minősége változatlanul jó. A napraforgó és a repce étolaj minősége a palackok szivárgása miatt romlott, a Liga margarin minősége javult, a Rama margariné változatlanul jó.

A *nyersanyagellátás* megfelelően alakult. Az ipar kizárólag hazai természetű olajos magvakat dolgozott fel. Az olajtartalom az olajlenmag kivételével valamelyest csökkent.

A növénytermesztési rendszerekkel kialakult hagyományos jó kapcsolatokat mind a nemesítés, mind a termesztés-technológia területén továbbfejlesztette. Az *adalék- és segédanyagokból* az élelmiszeripari minőségi ellátás megfelelő volt.

A *csomagolóanyagok* közül az étolajok palackozásához felhasznált PVC mennyiségileg megfelelő volt. Feldolgozhatósága a korábbi import anyagokénál rosszabb volt és ez a palackok dinamikus szilárdságában is hátrányosan jelentkezett. A hazai papírgyáraknál tapasztalható kapacitáshiány miatt a szállítások csúsztak, a mennyiségi elmaradások csökkentették a készletet, a minőség változatlanul nem volt kielégítő. Az év második felében kapott papíripari importkeret enyhített a gondokon.

*Műszaki fejlesztés* keretében megkezdtek a gyárak több évre tervezett átfogó rekonstrukcióját. A nyersolajgyártó vonalak korszerűsítését a hajaló üzemek korszerűsítésével kezdték. Új nyálkátlanító berendezés került a rákospalotai, csepeli, kőbányai és a nyírbátori üzemekbe és kiegészítették a martfői sort is. Megkezdődött a margaringyártás korszerűsítése és kiegészítése is. Folyamatban van egy 150 t/nap kapacitású Lurgi gőzölő felállítása, és egy acélszerkezetű hűtőtároló építése is.

Az élelmiszeripari *gyártmányok fejlesztésére* választékbővítő termékek forgalomba hozatalára nem került sor.

A *tökés exportra* szállított nyers napraforgóolaj mennyisége jelentősen nőtt és a vállalt kötelezettséget szocialista viszonylatban is teljesítették.

A *minőségszabályozás* tárgyi és személyi feltételei megfelelőek, további előrelépés történt a műszerezettség fejlesztésében.



*A minőség biztosítása érdekében szükséges:*

- a palackgyártó szerszámok kopása következtében előforduló hibák kiküszöbölése,
- a beruházások továbbvitelével és egyéb minőségbiztosító intézkedésekkel a minőségi színvonal további növelése.

### **Tejipari Vállalatok Trösztje**

A tejipari termékek minősége összességében *romlott*.

*Változatlan* az étkezési tehéntúró, a vajfészeségek, *romlott* a tejfészeségek, a savanyú tejkészítmények, a tejszínfélék, a túrókészítmények, az ömlesztett sajt és egyéb sajt készítmények minősége, a termékcsoportok közül *javult* az egyéb tejtermékeké. A minőségromlás az érzékszervi és összetételi hiányosságok gyakoribb (19,2%, ill. 56,7%) előfordulására vezethető vissza.

A *nyersanyagellátás* megfelelően alakult. A higiéniai tulajdonságok alapján minősített termelői nyerstej nagyobb mennyisége volt I. osztályú (44,1%), mint az elmúlt évben (bázis 25%). A minőség a fizikai tisztaság szempontjából romlott (93,2%-ról 91,7%-ra). A felvásárolt tej 3,7%-ában gátlóanyagot, 10,6%-ában 1%-nál nagyobb mennyiségű idegen vizet mutatott ki.

A *járálekos anyagok* ellátásában komoly fennakadás nem volt, az import aromákat és állományjavító anyagokat részben hazai gyártásúakkal helyettesítették. Az eperlekvár hiánya időszakos termelékiesést okozott a Gervais habosított túrónál. A legtöbb minőségi reklamáció az előző évekhez hasonlóan a csomagolóanyagok körében jelentkezett (pl. tejsomagolófóliák vastagság ingadozása, mikrolyukazottsága; sajt érlelő- és csomagolótasak eltérő repesztő szilárdsága, rétegszétválása; alumíniumfólia lakkozási, kasirozási hibái).

A *műszaki fejlesztést* elsősorban a gyártó és csomagoló vonalak felújítása, kapacitásnövelés, a termékek hosszabb fogyaszthatóságát biztosító technológiák kifejlesztése, a biztonságos üzemelés feltételeinek javítása jellemezte. Sopronban vajkrém gyártáshoz technológiai vonalat, Szekszárdon vajgyártó, Pécsen, Sopronban töltőzáró gépeket, Kelenföldön feltartóstej gyártó gépsort, Marcaliban korszerű Túró Rudi gyártóvonalat, Kalocsán lágysajt gyártó, és zsugorfólia csomagolóvonalat helyeztek üzembe. Csornán tejpor alapú porok keverésére és csomagolására külön üzemszám létesült. Megnövelték a hűtőteret az egri, a dunaiújvárosi, a zalaegerszegi, a nagykanizsai és a sárvári üzemben. Jelentősen növekedett a higiéniaiilag kifogástalan, rozsdamentes acéltartályos tejszállító gépkocsik száma.

*Gyártmányfejlesztő* tevékenység keretében a magasabb feldolgozottsági fokú termékek választéka nőtt. Forgalomba került többek között a BNV nagydíjat nyert Party vajkrém család (Győr-Sopron m-i TV), a BNV-díjas Baranya sajt (Baranya m-i TV), a KÁF emblémát viselő Pásztor sajt füstölt és natúr változatban (KTV Kunszentmárton), a fogyasztói kiserelésű krémfehérsajt (Csongrád m-i TV), a juhtej alapanyagú Kaskevál sajt (Borsod m-i TV), a natúr és sonkás ízesítésű ömlesztett Pécsi sajt (Baranya m-i TV), a „Presso” és „Otthon” tejskávépor (Szabolcs-Szatmár m-i TV). Import helyettesítő élelmiszer-állományjavító és stabilizálószer (Milkolloid) gyártását kezdte meg a Kaposvári TV.

Az *iparági minőségellenőrzés* személyi és tárgyi feltételei folyamatosan biztosítottak, a Budapesti és Középmagyarországi TV – önálló laboratórium hiányában – a TVT laboratóriumát szerződés alapján veszi igénybe. Évek óta eredményesen folyik – a termékek minőségére jellemző paraméterek, ill. a minőségmutató alapján – a vállalatok közötti minőségi verseny.

*A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:*

- a savanyított termékek, a túró, és a Túró Rudi technológiai vonalának korszerűsítése,
- a tej fogyaszthatósági idejének növelése további ElecSter berendezések üzembe állításával,
- a laboratóriumok felszereltségének fejlesztése, különös tekintettel a magasabb feldolgozottsági fokú termékek gyors vizsgálatára.

## II. Vállalati szervezetben előállított élelmiszeripari termékek minőség alakulása

### Baromfiipar

A baromfiipari termékek minősége összességében *változatlan*. Az elmúlt évhez hasonlóan kiemelkedően magas a kifogásolási arány a Budapesti, valamint a Debreceni és jelentősen emelkedett – az ipari átlag közel kétszeresére – a Békéscsabai BV-nál. A Kecskeméti, Orosházi és a Törökszentmiklósi BV kifogásolási aránya kedvező.

A vállalatonkénti kifogásolási arány alakulását a mellékelt táblázat tartalmazza.

A termékcsoportok közül *javult* a baromfi húskészítmények és az egyéb baromfi termékek minősége. *Változatlan* a vágott egész baromfi és a darabolt baromfi – ezen belül javult a fődarabolási termékek, romlott a csirkeaprólék – valamint *romlott* a tojás minősége.

A bázisévhez hasonlóan magas (71,8%) az érzékszervi hibák aránya (nem megfelelően zsigerelt-, tisztított, roncolt, felület szennyezett termékek).

A *nyersanyag* minősége továbbra sem volt egyenletes (súlyszóródás, tületettség, gyenge kondíció, torzsakos tollazat), ami a nagyüzemi feldolgozás során nehezítette a késztermékminőség megfelelő szinten tartását.

A *csomagolóanyag-ellátás* kevés javulást mutatott az előző évihez képest. Több esetben a hegesztési-, zsugorodási-, ill. mérethibás műanyag fóliák és az első sorban export kiszállítást készletetű minőséghibás kartonok okoztak gondot.

A *műszaki fejlesztés* során a választékbővítés lehetőségét biztosító, korszerű gépekkel felszerelt továbbfeldolgozó üzemeket alakítottak ki (Debrecen, Kecskemét), elkészült a csirkedaraboló üzemrész (Kecskemét), a nagytestű baromfi daraboló üzem és a melléktermék hasznosító takarmány húspép üzem (Debrecen). A feldolgozó vonalak korszerűsítése során átadták a „hétvégi csirke” vonalat (Orosháza), a kövér liba feldolgozó (Békéscsaba), a víziszárnyas zúza feldolgozó (Kisújszállás), a zsigerelő (Budapest) vonalakat. Tovább bővült a hűtő-fagyasztó kapacitás, új folyadékos, ill. levegős előhűtő rendszereket (Orosháza, Törökszentmiklós, Szentés), szinkron fagyasztó alagutat (Budapest) és hűtőtárolót (Törökszentmiklós) helyeztek üzembe.

A csomagolás fejlesztés érdekében fóliafúvó gépsort (Sárvár), felsőpályás kartonzállítót (Törökszentmiklós) és vákuumos csomagológépet (Kecskemét) állítottak üzembe.

A *gyártmányfejlesztő* munka eredményeként bővült a darabolt termékek és a tovább feldolgozott baromfi készítmények választéka, melyek közül kiemelkedő a BNV-díjas fűszerezett „hétvégi csirke” (Orosháza), a BNV-díjas Csabai háztáji jérce (Békéscsaba), a Pulykamell és -comb vákuum csomagolásban, Szárnyas májas tokbéiben (Debrecen) és a Frikadella (Törökszentmiklós).

A vállalati minőségellenőrzés területén jelentős változás nem történt. A személyi és tárgyi feltételek hiányosak. A továbbfeldolgozó tevékenységet is végző vállalatok nincsenek felszerelve a gyártásközi ellenőrzéshez, ill. a késztermék vizsgálatához szükséges laboratóriummal.

A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:

- a technológiai színvonal folyamatos fejlesztése,
- a minőségi termelés anyagi érdekeltiségi rendszerének kiszélesítése,
- a vállalati minőségellenőrzés hatékonyságának fokozása.

#### Baromfiipar

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
Békéscsabai B. V.	3,2	9,7
Budapesti B. V.	12,5	13,0
Debreceni B. V.	16,3	13,3
Kecskeméti B. V.	1,9	1,7
Kiskunhalasi B. V.	1,6	4,4
Orosházi B. V.	1,5	0,0
Sárvári B. V.	4,1	6,7
Szentesi B. V.	1,9	2,9
Törökszentmiklósi B. V.	2,8	0,0
Összesen	4,5	5,1

#### Boripar (üditőitalok)

A minisztérium felügyelete alá tartozó pincegazdaságok, borkombinátok által előállított termékek minősége összességében *változatlan*. Igen magas a kifogásolási % a Badacsonyvidéki PG és az Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinát, rendkívül kedvező a Pannovin Borgazdasági Kombinát termékeinél (részletes adatok a mellékelt táblázatban). Az üditőitalok és a szeszes italok minősége változatlan, a gyümölcsnektárok minősége javult.

Az üditőitaloknál a változatlan kifogásolási arány mellett növekedett a halmozott hibák előfordulása. Az összetételi, térfogati, csomagolás-jelölés hibák előfordulásának bázisévi szintje mellett kétszeresére nőtt az érzékszervi hibaokok gyakorisága: szénsavhiányos íz, nem megfelelő alapanyagból, ill. aroma felhasználásából eredő izhiba, üledékesség, mikrobiológiai romlás. Érezhetően romlott a Márka szőlő, alma, meggy és tonik üditőitalok érzékszervi minősége. A Badacsonyvidéki PG győri üzemében a raktári visszaürítés változatlanul nagy aránya (6,4%-os) mellett a mikrobiológiai hibák száma némileg csökkent, az Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinátnál több okra visszavezethetően (gyümölcsle és gyümölcs-

szörp tárolás, szállítás feltételei, palackmosási problémák) jelentősen nőtt a mikrobiológiai romlás. Az üdítőknél változatlanul legtöbb minőségi problémát az összetételei hiányosságok (elsősorban kisebb szénsavtartalom) jelentik.

A szeszitaloknál (elsősorban valódi pálinkák) összetételei és záráshiba fordult elő. A gyümölcsnektárok jó minőségűek, a csomagolás-jelölési hiba megszűnt.

Az üdítőital-gyártás hazai *alapanyag-ellátása* (gyümölcsle, koncentrátum, izoszörp, cukor) mennyiségileg megfelelő volt.

A késztermékminőségben is kedvezőtlenül éreztette hatását a gyümölcslevek, gyümölcsszörpök gyenge, ill. ingadozó minősége és esetenkénti nem megfelelő mikrobiológiai állapota. A Badaacsonyvidéki PG-nál előregedés és mikrobiológiai hiba miatt alapanyag selejtezése is sor került.

Az import aromákat részben hazai Szilas aromával helyettesítik, melynek minősége gyenge, ill. ingadozó volt. Gondot okozott továbbá a záróelemek minősége (zárás szénsavtartása, csavarzár nyithatósága) is. Az import alap- és segédanyagoknál (citromsav, káliumszorbát, aroma) a legnagyobb problémát a rendszertelen szállítás okozta.

A boripari üdítőital-gyártás *műszaki színvonal*a alapvetően nem változott. A Badaacsonyvidéki PG-nál és a Közép-magyarországi PG-nál néhány berendezést érintő felújításra került sor, ez azonban ipari szinten összességében nem áll arányban a gépsorok elhasználódásával. Az import alkatrészek beszerezhetősége a felújítási, javítási munkákat hátráltatja. Az ipar a korlátozott beruházási, fejlesztési lehetőségeket elsődlegesen a borászati ágazatban használja fel, az üdítőital-gyártásban a szintentartás is nehézséget jelent.

*Gyártmányfejlesztés* keretében a Badaacsonyvidéki PG. rostos gyümölcslevek-nél a kartondobozba helyezett műanyag zacskó csomagolás bevezetésével próbálkozik.

Az üdítőitalok választéka Márka Narancs-tonik, Limonádé-tonik, gyömbér, ananász, maracuja, mangó ízesítéssel bővült (Pest megyei, Délalföldi és Közép-Magyarországi PG-ok).

A *belső minőségellenőrzés* alapvető személyi és tárgyi feltételei korlátozottan biztosítottak, a hatékonyság növelése indokolt.

A minőség javult – és az ipari átlagnál jobb – a KÖPI-nél, a Pest megyei PG-nál és a Pannónia Borgazdasági Kombinátnál, romlott és az iparon belül is a

**Boripar**  
(üdítőitalok)

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
Badaacsonyvidéki Pincegazdaság	16,8	20,1
Délalföldi Pincegazdaság	9,7	7,1
Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinát	11,3	21,1
Közép-Magyarországi Pincegazdaság	27,6	13,4
Pest megyei Pincegazdaság	14,3	7,0
Pannonvin Borgazdasági Kombinát	12,8	0,0
Összesen	15,4	14,0

legrosszabb az Eger-Mátravidéki Borgazdasági Kombinátnál. Változatlan, de az ipari átlagnál nagyobb kifogásolás mellett állította elő termékeit a Badacsonyvidéki PG.

*A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:*

- a műszaki színvonalat – felújításokkal, gépcserével stb. – meg kell őrizni;
- a mikrobiológiai romlások megszüntetésére hatékony intézkedéseket kell tenni;
- a szőlő és a hazai gyümölcsalapú üdítőitalok érzékszervi minőségét jobb minőségű és gondosabban kialakított receptúrájú alapanyag és aroma felhasználásával szükséges javítani és állandósítani.

### Cukoripar

A cukoripari termékek minősége változatlan. Az ipari átlagot háromszorosan meghaladó a kifogásolási arány az Ácsi és a Selypi, kiemelkedően alacsony a Petőházi, az Ercsi és a Sárvári Cukorgyárban. A Hatvani Cukorgyár termékeit nem kifogásolták.

A kifogásolási % vállalatonkénti alakulása a mellékelt táblázatban található.

*Javult* a finomított kristálycukor és a darabos finomítványok; *változatlan* a normál kristálycukor; *romlott* a porcukor és a cukorliszt minősége.

### Cukoripar

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
Ácsi Cukorgyár	3,9	15,7
Ercsi Cukorgyár	1,3	1,8
Hatvani Cukorgyár	0,0	0,0
Hajdúsági Cukorgyár	5,1	5,3
Kaposvári Cukorgyár	13,3	3,2
Petőházi Cukorgyár	1,7	0,6
Sarkadi Cukorgyár	6,0	6,7
Sárvári Cukorgyár	1,6	2,5
Selypi Cukorgyár	5,0	12,1
Szerencsi Cukorgyár	8,0	4,4
Szolnoki Cukorgyár	4,6	2,9
Összesen	5,3	4,1
Szerencsi Édesip. V.*	5,3	4,1

\* édesipari termékekkel együtt

A *nyersanyag* minősége – a bázisívhez viszonyítva – cukortartalom vonatkozásában 3,5%-kal csökkent, nőtt a hektáronkénti répatermés mennyisége. Feldolgozás tekintetében a répa összetételi (K-, Na-, aminos-nitrogén-tartalom) jobb volt az előző évinél, amit a melaszukor mennyiségének csökkenése és a sűrűlé tisztasági hányadosának növekedése is mutat.

A répaátvétel és az automata laboratóriumok munkájával kapcsolatban minőségi kifogás nem volt.

Adalék-, segéd- és csomagoló anyagokból megfelelő volt az ellátás. Kifogás egyes papíralapú gyűjtőzsákok nem megfelelő minőségű ragasztása miatt merült fel.

A *műszaki fejlesztés* során folytatták a répa fogadását és tisztaságát javító rekonstrukciókat (Ács, Sárvár, Kaposvár), új répatároló épült Petőháza, új elő- és főderítési rendszer üzembe állításával javították a létisztítás minőségét (Ács, Sárvár, Szerencs), korszerűsítették a bepárlást (Hatvan, Selyp, Petőháza), új zagysűrítők beépítésével javították a szűrés minőségét (Ács, Sárvár). Új cukorfőző készüléket építettek be (Ács, Sarkad), automatizálták a cukorfőzést (Hatvan, Selyp, Petőháza, Sárvár), korszerűsítették a késztermék osztályozását és szállítást (Sarkad, Sárvár).

A gyárak *minőségellenőrzési* rendszere változatlanul magas színvonalú, jól szervezett. A kialakított prémiumrendszer eredményesen szolgálja a jó minőségű termékek előállítását.

*A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:*

- a cukorfőzés és az adagolórendszerek folyamatos automatizálása;
- a megfelelő hőmérséklet és nedvességtartalom biztosítása érdekében cukorszárítók beépítése;
- a darabos finomítványok szóródó csomagolásának megszüntetése;
- korszerű szállítási és raktározási feltételek biztosítása.

## Dohányipar

A dohányipari termékek minősége összességében *romlott*.

A kifogásolási arány a bázisívhez és az ipari átlaghoz viszonyítva is jelentős mértékben emelkedett a Pécsi, illetve csökkent a Sátoraljaiújhegyi Dohánygyárban. A részletes ellenőrzési adatokat a mellékelt táblázat tartalmazza.

A cigaretták közül javult a füstszűrő nélküli, romlott a füstszűrős cigaretták minősége.

A hazai *nyersanyag*-felvásárlás és az import dohányanyag-beszerzés csökkent (13,7, illetve 14,2%-kal). Növekedett a mesterséges szárítású dohányok részaránya. A bázisidőszakhoz viszonyítva javult a Virginia típusú dohányok minősége. A természetes szárítású nagylevelű Barna dohányok részaránya az elmúlt évihez képest csökkent, minőségi szintje kismértékben csökkent. A termelőkkel kialakult kapcsolatot mindkét kiképző vállalatnál jónak mondható. A gyártó ágazat a beérkezett dohány egy részét nem megfelelő frakcióösszetételű, osztályszerűtlenség, magas kocsánytartalom, tömeghiány, zászlos kocsány, magas nedvességtartalom, zöld levéllemez-tartalom miatt kifogásolta.

A *segédanyagok* közül a cigarettapapír minősége általában megfelelő volt. A cseh szlovák cigarettapapírral gyártott cigarettáknál időszakosan előfordult alacsony égőképesség. A hazai raganyagok minőségét kedvezőtlenül befolyásolta a rossz ragasztóképeség, inhomogén anyag és az idegenanyag-tartalom. A szállított mennyiség 10%-át kellett reklamálni. Sok probléma volt az aktívzén alacsony adszorpciós képességével, a filterburkoló mandzsettapapír és a füstszűrő papír minőségével.

A műszaki fejlesztésben a természetéstechnológia (fóliás palántanevelés, a Powell-rendszer alkalmazása, hidastraktor kialakítása), a kistermelői szárítóberendezések fejlesztése, a kocsányfeldolgozás, vágat készítés, filtergyártás és a cigarettagyártás korszerűsítése jelent haladást.

Gyártmányfejlesztés keretében 100-as Marlboro (Eger), Sopianae Junior és Lady (Pécs), Arany Dukát, Ezüst Dukát (Sátoraljaújhely) cigaretta került hazai forgalomba. Előkészítették a sárga füstszűrős Symphonia (Debrecen) cigaretta forgalomba hozatalát.

A minőségellenőrzés személyi-tárgyi feltételei lényegében nem változtak.

Az iparági laboratórium fenntartására választott megoldás rendkívül előnyös, a minőségellenőrzés koordinációját és a szabványosítással kapcsolatos ágazati feladatokat magas szinten látja el.

A minőségi bérezés rendszerét az iparág továbbfejlesztette (Nyiregyházi Dohányfermentáló Vállalat, DDT. Dohányfermentáló Vállalat, Debreceni Dohánygyár).

A minőség biztosítása érdekében szükséges:

- a minőség szabályozás továbbfejlesztése;
- a beruházási eszközök hatékony felhasználása;
- az import segédanyagokat helyettesítő hazai anyagok minőségének javítása;
- a technológiai előírások szerinti import dohány részarányának biztosítása;
- az import segédanyagok kívánt minőségének biztosítása, ill. a minőségük megőrzése.

#### Dohányipar

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
Debreceni Dohánygyár	0,6	3,4
Egri Dohánygyár	2,9	6,4
Pécsi Dohánygyár	4,7	10,5
Sátoraljaújhelyi Dohánygyár	7,2	3,8
Összesen	3,9	5,6

#### Édesipar

Az édesipari termékek minősége a bázisévhez viszonyítva összességében *változatlan*. Összességében csökkent a kifogásolás a Budapesti és a Szerencsi Édesipari Vállalatnál, az ipar átlagát meghaladó a Győri Keksz- és Ostyagyárban.

A vállalatonkénti adatok a mellékelt táblázatban találhatók.

Termékcsoportonként elemezve *javult* a csokoládék – ezen belül a tej-, étés üreges csokoládék, a teasütemények, a kávépótszer és az egyéb édesipari termékek; *változatlan* a zselé-, a szaloncukorkák és a lisztes áruk – ebből a kekszek; *romlott* a kakaópor, a cukorkák – ebből a töltött cukorkák, a kávé és a nugátszerű termékek minősége.

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
BÉV összesen	5,4	4,3
Budapest Csokoládégyár	4,1	3,0
Csemege Édesipari Gy.	5,8	3,9
Duna Csokoládégyár	4,7	4,1
Zamat Kávé és Kekszgyár	6,8	5,8
Győr összesen	5,0	5,7
Győri Keksz és Ostyagyár	5,7	5,8
Jánossomorja	3,1	5,5
SZÉV	5,0	4,1
Szerencsi Csokoládégyár	5,0	7,0
Diósgyőri Édesipari Gyár	5,0	1,6
Összesen	5,3	4,5
Szerencsi Cukorgyár	8,0	4,4
SZÉV* összesen	5,3	4,1

\* cukoripari termékekkel együtt

A minőségi hibákat elsősorban összetételi és jelölési hiányosságok okozták. Az előző évhez viszonyítva azonos arányban fordult elő érzékszervi hiba és a termékek előredátumozása. A termékek mikrobiológiai minősége a bázisévhez viszonyítva változatlan, azonban a kakaóporok mezofil aerob mikrobaszáma és penészszáma az esetek többségében kifogásolható. Egyes szaloncukor tételek állati kártevőkkel fertőzöttek voltak.

A hazai nyersanyagoknál a termelés folyamatosságát veszélyeztető mértékű anyagihiány nem fordult elő, azonban a minőség nem volt egyenletes. Problémát okozott a keményítősörp sötét színe, változó összetétele, a cukrok csomós állománya, a lecitin nem megfelelő emulgeáló hatása és érzékszervi tulajdonsága, az aromák változó ízesítésű hatása és íz hibája, a búzacsíra avasodása, az ételzsír alacsonyabb olvadáspontja, az almavelő kis szárazanyag- és nagy kéntartalma.

A csomagolóanyag helyzet – mind a mennyiségi ellátás, mind a minőség szempontjából – tovább romlott.

Az import nyersanyagok minősége továbbra is csak a minimum követelményeknek feleltek meg.

Műszaki fejlesztés keretében a csokoládék és kakaóporok érzékszervi tulajdonságainak javítására kakaóvaj-szeparátort és masszafinomitót helyeztek üzembe (BUCSOK, Csemege). A darabáruk megfelelő mártási hányadát biztosítja a „Super” 81/A típusú mártógép Szerencsen. Folytatódott a győri lisztesáru üzem



építése és megkezdődött a gyártósorok beszerelése. A termékek csomagolási és jelölési hibáinak csökkentése érdekében csomagoló gépeket (Duna Csokoládégyár, Szerencs, Győr) és jelölő berendezéseket (BUCSOK, Szerencs) helyeztek üzembe.

A gyártmánykorszerűsítési tevékenységet az importanyag-megtakarítás, (Mexiko kávé keverék, diós draszté és diógrillás lapocska) a fogyasztói igények differenciált kielégítését szolgáló reprezentatív csomagolású (Duna-coctail), ill. olcsó fehértermékek, (Kari reggeli ital, Albert, Sire-Sire keksz), valamint nagy fehérjetartalmú (Tini krém málna és eper ízű) és kalóriaszegény választékok (Szaljut, Orion szelet) bevezetése jellemezte. A csomagolás fejlesztéseket is figyelembe véve a minisztériumi ipar gyárai 101 választékot hoztak – jó minőségben – forgalomba. Több termék részesült külföldi, ill. hazai (Madrid, BNV) elismerésben.

A vállalati minőségellenőrzés rendszeres, hatékonysága a kihelyezett gyártásoknál viszont nem kielégítő. A gyárak az új minőségmutató-képzési elveknek megfelelően dolgozták át a minőségi bérezési rendszerüket, ill. a prémium feltételeket. A gyári laboratóriumok munkáját segítette a dolgozók önellenőrzésének a termelés teljes keresztmetszetére történő kiterjesztése.

*A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:*

- a technológiai fegyelem szigorítása;
- az előredátumozás megszüntetése;
- a kihelyezett üzemek minőségi munkájának javítása;
- minőségmegóvását biztosító szállítási és raktározási feltételek kialakítása;
- az érzékszervi minősítést meg kell erősíteni mind a nyersanyag, mind a készterméknél.

### Konzervipar

A konzervipari termékek minősége összességében *változattan*. Jelentős mértékben emelkedett és a legmagasabb a kifogásolás aránya a Békéscsabai, az Óvári, Debreceni és a Hatvani; csökkent, illetve kedvezően alakult a Paksi, a Nyiregyházi, a Kecskeméti és a Budapesti Konzervgyárban. A kifogásolási százalékok alakulását a mellékelt táblázat tartalmazza.

*Javult* a főzelékkonzervekből a paradicsomos készítmények, a zöldbab, a levesek és az ételkonzervek; *változattan* a gyümölcskonzervek, főzelékkonzervek, ezen belül a zöldborsó, a savanyúságok, a hőkezeléssel tartósított gyermekételek és az egyéb tartósítóiipari termékek; *romlott* a hőkezeléssel tartósított hústermékek, a halas tartósított termékek és az ételízesítők.

A kedvezőtlen hűvös időjárás, majd az azt követő szárazság nagy termés kiesést okozott mind a gyümölcs-, mind a zöldségfélénél, amely esetenként igen jelentős minőségi romlással is párosult. Gyenge volt a *gyümölcsök* minősége (apró szemméret, kevert érettség, nagymértékű cseresznyelégység-fertőzés), nagy volt a termés kiesés cseresznyéből, sárgabarackból és szilvából. A *zöldségek* közül jó minőségű volt a zöldborsó; a zöldbab szálkás, kifejtett szemeket tartalmazott; a paprika kis méretű, vékonyhúsú; az uborka keserű, üreges, sok torz, deformált darab; a paradicsom jó minőségű de a tervezettnél jóval kevesebb. A kukorica és káposztafélék minősége jó, ez utóbbiból rekordtermés volt. Részben a vetésterület csökkentése-, részben az időjárás következtében kevés termett fűszerpaprikából és általában a vékony bőr jellemezte. A hús nyersanyagellátás döntően kiegyensúlyozott volt.

Az *adalék-, segéd- és csomagolóanyag* ellátásban esetenként fennakadás volt (import fűszerek, 800 ml-es hatkórmös üvegek), gyenge minőségű pektin, nem megfelelő méretű kartonok nehezítették a termelést.

## Konzervipar

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
Békéscsabai Kgy.	3,5	13,2
Budapesti Kgy.	2,5	2,9
Debreceni Kgy.	6,1	9,6
Dunakeszi Kgy.	5,5	7,2
Hatvani Kgy.	7,8	8,6
Kecskeméti Kgy.	5,8	2,7
Nagyatádi Kgy.	5,6	5,7
Nagykőrösi Kgy.	7,1	5,6
Nyíregyházi Kgy.	9,7	4,0
Óvári Kgy.	3,0	9,8
Paksi Kgy.	4,4	0,9
Szegedi Kgy.	6,9	7,0
Szegedi Papr. feld. V.	5,9	6,9
Szigetvári Kgy.	8,9	7,9
Összesen	5,7	6,0

*Műszaki fejlesztés* keretében elkészült a Békéscsabai, Nagykőrösi és Nyíregyházi Konzervgyárban az aszeptikus üzemrész kialakítása, hegesztett hatású, nagy dobozt gyártó üzem (Nyíregyházi Kgy.), hegesztett kis doboz gyártó vonal, PANO lapka gyártó gépsor, folyamatos STOCK típusú sterilizáló berendezés, FMC gyümölcslelé sűrítő (Debreceni Kgy.), SANDVIK gombóckészítő és sütő gépsor, csont-hús szeparátor (Budapesti Kgy.), 2 db TO zárógép, 3 Lübecka autokláv, töltő, kockázó, hússzelő, defrosztáló, 5/1 csomagoló vonal, 2 db zsugoralagút (Szegedi Kgy.), hűtőtároló építése, baromfifeldolgozó vonal rekonstrukciós BINDER típusú szárítóberendezés stb. (Szegedi Paprikafeldolgozó V.). A termelésirányítás, nyersanyag-nyilvántartás és minőség szabályozási feladatok korszerűbb ellátására számítógépes feldolgozást vezettek be a Békéscsabai, Budapesti és a Szegedi Konzervgyárban.

Jelentősebb *választékbővítő* termékek: a licenc vásárlással gyártott Vegeta, diabetikus fagyaltkészítmények (Szegedi Paprikafeldolgozó V.), „Frutta” gyümölcslevek tépőzáras dobozban, gyümölcslevek, saslik és gombakonzervek, tubusos sűrített paradicsom, sólet füstölt oldalassal (Szegedi Kgy.), 4 féle ízesítésű mustár, vegyes gyümölcsleves (Budapesti Kgy.), MAGGI grízgombóclevés, füstölt angolna és busa olajban, 5 féle fűj konzerv (Debreceni Kgy.), tortabevonó zselék, gyümölcs-pudingok (Nyíregyházi Kgy.).

A konzervipari termékek közül számos termék díjat nyert a BNV-én és a Szegedi Ipari Vásáron.

A minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételei biztosítottak, a vállalati laboratóriumok műszerezettsége javult, hatékonysága azonban nem kielégítő.

*A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:*

- további nyersanyagátvételi módszerek kidolgozása és alkalmazása;
- új, korszerű gyártástechnológiák bevezetése;
- a minőségi termelés anyagi érdekeltségi rendszerének továbbfejlesztése.

## Söripar

A söripari termékek minősége *változatlan*.

Az ipari átlag csaknem kétszerese a Borsodi Sörgyár, lényegesen alacsonyabb – az elmúlt évhez viszonyítva javult – a Pannónia Sörgyár kifogásolási aránya.

A vállalatonkénti adatok a mellékelt táblázatban találhatóak.

A világos sörök minősége összességében *javult*, ezen belül *változatlan* a 10,5 B°-os sörök minősége, ill. jelentősen javult a Kinizsi söré.

Az érzékszervi és összetételi hibák részaránya az elmúlt évhez képest nem változott, növekedtek – a gépek rossz műszaki állapota, esetenként a nem megfelelő címkeminőség és figyelmetlenség miatt – a csomagolási-jelölési hiányosságok. A hazai palackozású import sörök minőségi színvonala javult, annak ellenére, hogy a gyáraknak több esetben gondot okozott (nem megfelelő erjedésfok és eredeti extraktartalom miatt) a rossz érzékszervi és összetételi tulajdonságú sörök átvétele.

Az *üditőitalok* minősége *javult*. Csökkentek az összetételi hibák (szénsavtartalom és szárazanyag-tartalom eltérések), de kétszeresére növekedtek a jelölési és csomagolási hibák. A hazai gyümölcsalapú üditőitalok érzékszervi minősége gyengébb a bázisénél.

A *sörárpa* minősége összességében kedvezőbb (fehérjetartalma változó, osztályozottsága gyengébb, csírázóképessége jobb), mint az elmúlt évben.

A *komló* megfelelő volt, alfasavtartalma jelentősen növekedett. A *kukorica-örlemény-, cukor- és izocukor-ellátás* folyamatos és általában kielégítő minőségű volt, néhány esetben az izocukor a megengedettnél nagyobb számban tartalmazott mikroorganizmusokat. Az üditőital-alapanyagellátás, a hazaiból megfelelő, az import Pepsi Cola és tonic alapanyagból akadozó volt. A záróelemek biztosítása egyenetlen, a csavarzárak tömörzárása és nyithatósága továbbra sem megfelelő.

Műszaki fejlesztés során a Soproni Sörgyárban befejezték a több éve tartó rekonstrukciós munkákat. A Nagykanizsai Sörgyárban az új palackfejtő átadását követően, a Pannónia Sörgyárban az ászokpince rekonstrukció keretében végzik a tankok bevonatának felújítását.

Folytatódik a Kőbányai Sörgyárban a II. telepi erjesztő-kondicionáló tér bővítése, a III. telepi malátagyár rekonstrukciója és a VII. telepi palackfejtő üzemszerű építése.

A sörök és az ipar által előállított üditőitalok *választéka* a Holsten Bier világos sörrel, a 0,33 l-es palackban forgalmazott Platán és Helikon, továbbá a Kőbányai 125' Jubileum 0,33 l-es dobozos sörrel, valamint a Gyöngy ananász és diabetikus mangó üditőitalokkal bővült.

A gyárak belső minőségellenőrzési rendszere átfogja a gyártás teljes keresztmetszetét, hatékonysága megfelelő.

A minőség biztosítása érdekében szükséges:

- a nem pasztörözött sörök tartósságának növelése,
- a fejtőkirendeltségek műszaki- és a kereskedelmi kirendeltségek tárolási feltételeinek javítása.

#### Söripar

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
Borso di Sörgyár	11,3	12,1
Kőbányai Sörgyár	6,5	5,0
Nagykanizsai Sörgyár	13,3	7,5
Pannónia Sörgyár	5,3	1,3
So proni Sörgyár	3,4	5,7
Összesen	6,0	6,7

#### Szeszipar

Az élelmezési termékek minősége változatlan. A kifogásolt tételek aránya a legmagasabb a Budapesti, jelentősen emelkedett a Szabadegyházi SzV-nál, csökkent és a legalacsonyabb a Budapesti Likőripari Vállalatnál. A vállalatok kifogásolási arányát a mellékelt táblázat tartalmazza.

A termékek közül *javult* a brandyk, *változatlan* a likőrkészítmények és az üdítőitalok, *romlott* a pálinkakészítmények, a sütőlesztő, az ecetkészítmények és az egyéb termékek (vermut, sósborszesz) minősége.

A csomagolás-jelölési hibák előfordulása a brandyknél és a likőröknél mérséklődött, a pálinkakészítményeknél azonban jelentősen nőtt. A szeszes italoknál változatlanul a hibaokok közel 2/3-át képezi az elmosódó, ill. hiányzó jelölésből és a nem megfelelő csavarzárból adódó hiányosság. A likőröknél a technológiai fegyversértésekre visszavezethetően gyakoribb volt az összetételi (elsősorban szárazanyag-tartalom eltérés) hiba.

Az ecetkészítményeket visszatérő jelöléshiány (bajai üzem) jellemezte, többször előfordult az ideiglenes határértéket meghaladó formaldehid-tartalom is. A sütőlesztőnél tömeghiány és előredátumozás jelentkezett hibaként.

Az üdítőitalok a bázisnál egyenletesebb összetételi paraméterekkel (szénsavtartalom, szárazanyag-tartalom), de gyengébb érzékszervi minőségben és több csomagolás-jelölési hiányossággal kerültek forgalomba. Az üdítőitalok leggyakoribb minőségi hibája – a javulás mellett is – a deklaráttól eltérő összetétel.

Az *alacsony ellátás* – a felmerült mennyiségi és minőségi problémák ellenére, amelyhez az ipar rugalmasan alkalmazkodni tudott – összességében kielégítő volt. A melasz minősége a szállítási szerződést kielégítette. Az 1984. évi új kukorica izoszörppé való feldolgozásnál gondot jelentett a szemek nem teljes érettsége és nagy nedvességtartalma. A finomszesz-ellátás csak a második félétől – a győri Rosenlew energiatakarékos lepárolórendszer technológiájának többszöri módosítását követően – vált mind mennyiségileg, mind minőségileg kiegyensúlyozottá.

Zökkenőmentes, igény szerinti volt az ellátás kristálycukorból, izoszörpből, gyümölcslevekből. Visszatérő probléma a karamell változó festőképessége, a Szilas-

menti Mgtsz aromáinak ütemezetlen szállítása és ingadozó minősége. A megnövekedett fogyasztói igények miatt a brandygyártásban fokozott nehézséget okozott a borpárlat beszerzése. A rossz gyümölcsstermés – különösen szilvánál és baracknál – ez évben is hátrányosan befolyásolta a valódi pálinkák előállítását és választékát.

#### Szeszipar

Előállító (MÉM)	Kifogásolási %	
	1983	1984
Budapesti Likőripari Vállalat	5,5	4,3
Budapesti Szeszipari Vállalat	4,2	8,9
Győri Szeszipari Vállalat	3,2	5,0
Kisvárdai Szeszipari Vállalat	6,3	7,9
Szabadegyházai Szeszipari Vállalat	1,9	5,7
Összesen	4,6	5,4

A tőkés importból származó anyagok (drogok, koncentrátumok stb.) beszerzési lehetőségei korlátozottak, minőségük jó, szállításuk azonban nem volt egyenletes. Ecetsavból (NDK) és az ecetflakonhoz szükséges polietilénből (szovjet) szintén akadozott az ellátás. Az NDK ecetsav formaldehid-tartalom problémája nem rendeződött, az ipar ezt nagyobb arányú biológiai ecetgyártással kompenzálta.

A csomagolás-jelölés színvonalát és biztonságát befolyásoló segédanyagok (csavarzár, címke) minősége változatlanul sok problémát ad a gyártás során.

A BUSZESZ Budafoki Élesztő és Szeszgyárban befejeződött a *száritott sütő-élesztő-gyártás beruházása*, megkezdődtek az üzemi próbák. *Gépsorfelújítással* növelték a műszaki színvonalat a BULIV Kőbányai Likőrgyárában, a Szabadegyházi Szeszipari Vállalatnál, Kisvárdán új palackozóvonalat adtak át. Több üzemben (BUSZESZ Debrecen és Szeged, BULIV Angyalföld stb.) történt korszerűsítés, gépcseré. A BUSZESZ magasfokú borpárlat előállítására alkalmas készüléket szerelt fel és üzemelt be. A Szabadegyházai Szeszipari Vállalat üdítőitalgyártó során az italtisztaság mérésére fotocellás ellenőrzést építettek be, a BUSZESZ üdítőital üzemében kapacitást növelő rekonstrukciót hajtottak végre.

A *gyártmányfejlesztés* a szeszes italoknál – a korábbi évek gyakorlatához hasonlóan – elsősorban az import drog kiváltására és a semlegesebb ízek felé tolódo fogyasztói közízlés kielégítésére irányult. (BULIV-izesített barack-, cseresznye- és fenyővodka, Vadász aperitif; BUSZESZ-citrom és gyömbér izesítésű Pusztá vodka; KSZV-Várda keserű, Várda vodka, Nyírség vodka; GYSZV-Rába bitter, Rába vodka). Szabadegyházán megkezdődött a szorbitgyártáshoz használható – s ezáltal import kiváltásra alkalmas – sűrített dextróz előállítása.

A *vállalati minőségellenőrzés* személyi és tárgyi feltételeiben lényeges változás nem történt, esetenként létszám gondok csökkentették a hatékonyságot. A vállalatok a SZEKUTI-val együttműködve kiterjesztették a minőségmutatóképzési rendszert. Az iparág termékösszetételéből adódóan feltétlen szükség van központi minőségellenőrzési szervezetre.

*A minőség javítása és biztosítása érdekében szükséges:*

- a hazai záróelemek minőségének javítása;
- a jelölések biztonságának növelése;
- a hazai gyümölcsalapú üdítőitalok érzékszervi minőségének javítása;
- alap- és segédanyagok átvételi rendszerének fejlesztése;
- az azonos elnevezésű termékek minőségét össze kell hangolni.

### **III. Nem minisztériumi iparban előállított élelmiszeripari termékek minőség alakulása**

#### **Tanácsi ipar**

Az előállított élelmiszerek minőségi színvonala összességében *romlott* a kifogásolási arány 14,0%-ról 16,0%-ra nőtt. A termelés és ellátás szempontjából két álgazata az üdítőital ipar és a sütőipar kiemelkedő jelentőségű.

Az *üdítőitalok* minősége *romlott*, a kifogásolási arány 12%-ról 19,4%-ra nőtt:

A hibaokok megoszlását tekintve valamennyi minőségi tényezőnél (érez-  
szervi, összetételi, térfogat, csomagolás-jelölés) növekedett a hibák száma.

Változatlanul a legtöbb minőségű problémát, a hibaokok 54%-át képezik a szénsavtartalom és szárazanyag-tartalom eltérések miatti összetételi hiányosságok. Az összetételi problémák a lazuló technológiai fegyelemre, a záróelemek rossz szén-savtartására és egyes üzemekben a műszaki feltételek hiányosságaira vezethetők vissza. Az üdítőitalok érzékszervi minőségével szemben az üdítőhatás hiánya, íz-  
hiba, üledékesség, mikrobiológiai romlás miatt a bázisnál jelentősen gyakrabban fordult elő kifogás. Az üdítőitalok mikrobiológiai minősége a bázishoz hasonló, sorozatos hibák a Nyírkémia Vállalatnál fordultak elő. A csomagolás-jelölés miatt kifogásolt tételek aránya kétszeresére nőtt, a hibák közel 80%-a a jelölési hiányosság (rekeszkártya-hiány, olvashatatlan vagy hiányzó gyártási idő, jelölés stb.). A technológiai fegyelem lazasága különösen szembetűnő a zárás, címkézés, jelölés területén, ezen hibák előfordulási gyakorisága a minisztériumi iparénak több mint háromszorososa. Termékcsoportok szerint értékelve egyaránt romlott a szőlő, hazai gyümölcs, citrus, cola és tonik típusú üdítőitalok minősége. A diabetikus és egyéb szénsavas üdítőitalok minősége az átlagosnál jobb.

Gyenge érzékszervi minőségűek a szőlő és a hazai gyümölcs üdítők, az összetételi jellemzők ingadozása is itt a legnagyobb. A citrus, cola és tonik üdítők érzékszervi minősége változatlan, de összetételi (citrus, cola, tonik) térfogat (tonik, cola) és csomagolási-jelölési (citrus, cola) hibák miatt kifogásolt tételek aránya növekedett. A szikvizek, szénsavas ivóvizek kifogásolási aránya 6,9%-ra csökkent (csomagolási és jelölési hiba).

A hazai alapanyagok minősége és mennyisége kielégítő volt, időnként érzékszervi (pl. szőlőlé – FÁJIV) és mikrobiológiai hibák (hazai gyümölcslevek, sűrítmenyek – Nyírkémia; almasűrítmeny, meggylé – Békés m. V.) fordultak elő. Egyes import alapanyagokból (pl. Pepsi-cola, Deit) a korlátozások miatt a tervezettnél kevesebb került beszerzésre, az import citromsavat ellátási gondok miatt esetenként borkóssával helyettesítették.

A záróelem ellátás helyenként akadozott, merevségük változatlanul probléma. A Mátravidéki Féművek a tömítőbetét anyagát (NDK Buna paszta) igyekezett egyes felhasználói számára (FÁJIV) nyugati import tömítőanyaggal helyettesíteni.

Új 8000 palack/órás *üditőitalgyártó* kapacitás létesült a BOGYŰV-nél, másol színtartó felújítások (FÁJIV Tata és Soroksár) történtek. A Győr-Sopron megyei Szikviz és Üditőitalgyártó Vállalat soproni üzemének műszaki színvonala kritikus szintre süllyedt.

A *gyártmányfejlesztés* mérsékeltebb volt, a FÁJIV Kristály bodza üditőitallal jelentkezett. Az elmúlt évben jó minőségben bevezetett Schweppes termékcsaládot (Békés megyei V.) ingadozó összetétellel (szénsav- és szárazanyag-tartalom eltérések) állították elő.

Az *üzemi minőségellenőrzés* feltételei összességében változatlanok, a FÁJIV-nál üzemi szinten szakmai felkészültségbeli és létszám problémák adódtak, a BOGYŰV-nél ezzel szemben javultak a személyi feltételek. A minőségellenőrzés hatékonysága, az információk visszacsatolása és hasznosítása nem kellő szintű, több helyen hiányoznak a mikrobiológiai vizsgálatok elvégzésének feltételei is.

Javult a BOGYŰV-nél, tovább romlott, de ennek ellenére a legjobb a termékminőség a FÁJIV-nál. Romlott a Győr-Sopron megyei, Üditőitalgyártó és Szeszfőzde Vállalat, a Nyirkémiai Vállalat és a Békés megyei Üditőitalipari Vállalat termékeinek minősége.

A *minőség biztosítása* és fejlesztése érdekében javítani szükséges a belső ellenőrzés tapasztalatainak hasznosítását, nagyobb figyelmet kell fordítani a késztermék csomagolás-jelölés ellenőrzésére és a hazai gyümölcs, valamint a szőlő alapú üditőitalok érzékszervi minőségének kialakítására.

A *sütőipari* termékek minősége (szárasztás nélkül) romlott. A kifogásolási arány 1982-ben 11,0%, 1983-ban 14,1%, 1984-ben 15,6% volt.

A legtöbb probléma a kenyérfélék minőségénél volt, ezen belül a fehérkenyér kifogása nőtt leginkább (21,7%-ról 25,0%-ra). A hibaokok közül a legmagasabb (közel 50%) a tömeg-térfogat hiba, amely az előállítók „takarékoságra” törekvése mellett a felhasznált lisztek minőségével függ össze (sütőipari érték, vízfelvevő képesség, siker sajátosságok). A jelölési hibák nagy része előrecimkézéssel, a címkézés hiányával függ össze. Az összetételi hibák a savszám előírások betartatlanságából adódnak. Az érzékszervi hibák (rugalmatlan bétet, égett héj, benyomódott alak, korommal szennyezett alj stb.) száma is jelentős (több mint 10%).

A *vizes termékek* kifogásolási %-a is nőtt (9,2-ről 11,7-re). A zsemleket főként kis tömeg-térfogat és kedvezőtlen érzékszervi tulajdonságok miatt kifogásolták.

A *tejes és zsíros fehértermékek* minősége a kifogási % alapján nem változott. A kiflik leggyakoribb hibája szintén a tömegtérfogat-hiány és az érzékszervi hiba. A zsíros fehértermékeknel a legjellemzőbb hibaok összetételi hiba.

Az *egyéb termékek* és a termékcsoportba tartozó morzsa kifogásolási %-a jelentősen nőtt.

A minőség színvonala igen alacsony a Tolna Megyei Sütőipari Vállalatnál, iparági átlagnál gyengébb a Baja és Vidéke Sütőipari Vállalatnál, az FSV Belvárosi Gyáregységénél és a Kiskunhalas és Vidéke Sütőipari Vállalatnál.

A legjobb minőséget a Szegedi Sütőipari Vállalatnál, a Komárom és Környéke Sütőipari Vállalatnál és a Mátészalkai Sütőipari Vállalatnál mérték.

A *beruházások, rekonstrukciós fejlesztések* javítják a termelés feltételeit. Jelentősebb beruházás, rekonstrukció történt a FSV 101-es, 102-es, 206-os, 318-as, 400-as és 407-es üzemében, a bácsalmási, baresi, vasvári, pásztói, békéscsabai, gyulai, jászapáti, soltvadkerti, komlói, tatai 21 sz., salgótarjáni 2 sz. üzemben, a szegedi, miskolci, szentesi, székesfehérvári kenyérgyárban.

A *gyártmányfejlesztés és választékbővítés* keretében az üzemek számos termékgyártását kezdték el, így pl. vászonyi, miskolci kenyér, tisztatáji házi kenyér, köménymagos ízesítésű házi jellegű kenyér, dabasi rozsos kenyér, francia kenyér,

búzakorpás kenyér, köményes cipó, lenmagos buci, víkend kifli, kerek percc, óriás percc, szójás pogácsa, búzakorpás diák csemege almás párna.

A minőségellenőrzés helyzete és színvonala az iparágban nem változott, gyártásközi ellenőrzést alig, késztermék ellenőrzést pedig sokszor nem elég hatékonyan végeznek.

### Mezőgazdasági ipar

A mezőgazdasági feldolgozó üzemek termékeinek minősége összességében változatlan (tárgyév: 14,3%, bázisév: 13,1%). Ezen belül kiemelendő, hogy minőségjavulás egyetlen iparágnál sem tapasztalható, viszont romlott a cukor-, gabona- és a szeszipari termékek, valamint az üdítőitalok minősége. A nyersanyag minőségének egyenletlensége a kis- és középüzemeknél fokozottabban jelentkezett.

A műszaki fejlesztés a szűkös pénzeszközök következtében nem érte el a kívánatos mértéket. Jelentősebb előrelépés – e téren is – elsősorban a nagyobb előállítóknál (pl. Sárvári ÁG – húsvizsgáló laboratórium, Komáromi Mg Kombinát Húsüzeme – új feldolgozó üzem, VEMAG típusú töltőgép; Környei Mg Kombinát Húsüzeme – új sertésvágóvonal, korszerű vértárolás; KUNTEJ Tiszafüred – új minőségellenőrző laboratórium, sajt- és túrógyártás bővítés; JÁSZTEJ Jászapati – tejsiló, tejsomagológép; Répcelaki Nagymező Mgtsz – új tejüzem; KAGE – új tejüzem; Nyírlugosi ÁG, Nyírmeggyesi „Petőfi” Mgtsz, Nyírtassi ÁG új konzervüzem a minisztériumi konzervgyárakkal közös beruházásként) valósult meg.

Gyártmányfejlesztés során több olcsóbb árfekvésű, tájjellegű ízesítésű termék (pl. húsipar) került forgalomba, de általában ez eltérő mértékű, egyes iparágakban a szórványos választékbővítés a jellemző.

*A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:*

- a minőségi termelés anyagi érdekeltségi rendszerének széles körű megvalósítása,
- a minőségellenőrzés alapvető feltételeinek biztosítása,
- a műszaki fejlesztés optimalizálása, koncentrálása révén a kézi munkaerő foglalkoztatásának (pl. édes-, konzervipar) csökkentése.

### Szövetkezeti ipar

Az általános fogyasztási és kisipari szövetkezetek termékeinek minősége változatlan (tárgyév: 15,6%, bázisév: 14,1%). Javult a baromfiipari termékek, s az üdítőitalok, ezzel szemben romlott a hús-, (pl. alapanyag- és alakhiba), konzerv- (pl. tartósítószer túladagolás) és a szeszipar (pl. nagy réztartalom, metilalkohol-tartalom) termékek minősége.

A műszaki fejlesztés (pl. Munkás ÁFÉSZ Húsüzeme – rekonstrukció; ZÖLD-ÉRT Nagykanizsa – aszaló üzem; Salgótarján és Vidéke ÁFÉSZ – töltőgépek, pasztőröző berendezés) csekély mértékű volt. A technológiai színvonalra az állandóság a jellemző, továbbra is igen nagy a régi, elavult, korszerűtlen gépek, berendezések részaránya.

Jelentős gyártmányfejlesztésre nem került sor.

*A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:*

- a minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételeinek biztosítása,
- a minőségi bérezés átfogó bevezetése,
- a technológiai színvonal ütemes fejlesztése.



## Magánipar

A magántermelők és kisiparosok által előállított és értékesített élelmiszerek minősége változatlan, a kifogásolási arány (25,6%) a szektorok között továbbra is a legmagasabb, s alapvetően – a szikvizek kedvező kivételével – a stagnálás a jellemző.

Kifogásolásra adott okot – többek között – a higiéniai körülmények nem megfelelő volta (pl. sütőipar), a csomagolóanyag rossz minősége (pl. száraztészta) és a helytelen jelölés (a kenyérnél esetenként problémás a naprakész címkék beszerzése).

## Kiegészítés

---

### MAGYAR ÉLELMISZERVIZSGÁLATI MÓDSZEREK MÓDSZERLAP

---

#### <sup>137</sup>Cs meghatározása környezeti mintákból c. módszerleíráshoz

[Megjelent: ÉVIKE 31(2), 123, 1985.]

#### 7. A mérés pontossága

A módszer ismételtetősége: 0,08 Bq/g

#### 8. Megjegyzés

#### 9. Forrásmunkák

##### 9.1 A módszer előterjesztője

Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ

##### 9.2 Körvizsgálatban résztvevők

Baranya megyei, Bács-Kiskun megyei, Borsod-Abaúj-Zemplén megyei, Csongrád megyei, Fejér megyei, Győr megyei, Hajdú-Bihar megyei, Somogy megyei, Vas megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, valamint Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ.

##### 9.3 Jóváhagyás időpontja

1982. január

#### 10. Irodalom

Siska E., Dömsödi F.: Élelmiszerek <sup>137</sup>Cs szennyezettségének mérése módosított sziliko-wolframsavas módszerrel. Élelmiszerellenőrző Intézetnk II. Tudományos Konferenciája Szeged 1977.

Módszergyűjtemény és módszertani útmutató a MÉM Radiológiai Adatszolgálató és Ellenőrző Hálózat részére.

MÉM ÉVK Budapest, 1980.