

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

Journal of Food
Investigations

Бюллетень исследований
пищевых продуктов

Mitteilungen über Lebens-
mitteluntersuchungen

A MEGYEI ÉS FŐVÁROSI ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZER ELLENŐRZŐ ÁLLOMÁSOK KÖZLÖNYE

Szerkesztí a szerkesztőbizottság

Holló János (Budapest), a szerkesztőbizottság elnöke

Molnár Pál (Budapest) szerkesztő

Bartuczné Kovács Olga (Budapest)
Biacs Péter (Budapest)
Gasztonyi Kálmán (Budapest)
Horváth György (Kecskemét)
Kocsisné Horváth Ilona (Budapest)

Kovács Sándor (Budapest)
Lásztity Radomir (Budapest)
Rácz Endre (Budapest)
Simon Dezsőné (Budapest)
Sohár Pálné (Budapest)

szerkesztőbizottsági tagok

*A folyóirat kiadását a következő kiváló minőségbiztosító
rendszerrel működtető élelmiszer-előállítók támogatják:*

Bácskai Húsipari Közös Vállalat
Egri Dohánygyár
Győri Hűtőipari Vállalat

Hajdúsági Cukorgyár
„Nyírség” Konzervipari Vállalat
Szerencsi Édesipari Vállalat

Kecskeméti Konzervgyár
Szolnoki Cukorgyár
Budapest Csokoládégyár

XXXV. kötet

1989.

2. füzet

EMKZÁH 31/1/1 – 64
HU ISSN 0422-9576

CONTENTS

<i>Molnár, P.:</i> Trend of Food Quality in 1988 on the Base of the Statements of Official Quality Control	66
--	----

СОДЕРЖАНИЕ

П. <i>Молнар:</i> Формирование качества пищевых продуктов в 1988 г., определенное на основе ведомственного контроля качества	66
--	----

INHALT

<i>Molnár, P.:</i> Entwicklung der Qualität von Lebensmitteln im Jahre 1988 auf der Grundlage von Ergebnissen der amtlichen Lebensmittelüberwachung	66
---	----

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

A MEGYEI ÉS FŐVÁROSI ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI
ÉS ÉLELMISZER ELLENŐRZŐ ÁLLOMÁSOK KÖZLÖNYE

TARTALOM

<i>Molnár Pál</i> : Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1988-ban a hatósági minőség-ellenőrzés megállapításai alapján	66
Szakmai hírek	113
Külföldi lapszemle	127

A dolgozatot lektorálta: Dr. Rácz Endre

XXXV. kötet

1989.

2. füzet

EMKZÁH 31/1/1 – 64

HU ISSN 0442-9576

Élelmiszeripari termékek minőség alakulása 1988-ban a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján

MOLNÁR PÁL

Állategészségügyi és Élelmiszervizsgáló Szolgálat Élelmiszervizsgáló Intézet
Budapest

A Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások élelmiszer minőségellenőrzéssel foglalkozó munkatársai 1988-ban összesen 47 851 hazai előállítású élelmiszer-tételt vizsgáltak, amelyből 43 563 az előállítónál és 4288 a kereskedelemben vett tételek száma. Ebből 28 746 tétel a minisztériumi (61,2%) és 18 213 (38,8%) a többi szektorhoz tartozó előállítóktól származott. Ezen túlmenően csaknem 13 470 élelmiszerminta vizsgálatát végezték el megbízás alapján, melyek közül 728 örölt fűszerpaprikaminta volt. Az összes vizsgált minták száma megközelíti a 200 ezret. A szűkebben értelmezett minőségvizsgálatok száma meghaladja az 1,5 milliót. Ezt egészítik ki a szintén nagyszámú toxikológiai, mikrobiológiai és radiológiai vizsgálatok.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés munkatársai összesen 4676 élelmiszer-előállítónál 8592 mintavételes ellenőrzést, valamint 809 teljeskörű minőség-felügyeleti, műszaki technológiai és higiéniai (növényi eredetű élelmiszereket előállító üzemekben) ellenőrzést végeztek el. Ezt egészíti ki a nagykereskedelmi raktárakban végzett 780 mintavételes ellenőrzés és a mintegy 1344 mintavétel a kiskereskedelmi egységekben. Az előállítói és kereskedelmi ellenőrzések megállapításai, valamint az előállítóknál végzett helyszíni vizsgálatok eredményei kiegészítik és alátámasztják az élelmiszerek minőség alakulásáról kialakított képet az előállítás folyamatában és a forgalmazás alatt.

A hatósági élelmiszerminőségellenőrzés számítógépesen feldolgozott adatai felhasználásával a minőségmutató elért szintje és az elmúlt évhez viszonyított változása alapján megállapítottuk, hogy az élelmiszerek minősége 1988-ban összességében jó színvonalú volt és az elmúlt évhez viszonyítva *változatlan*. A minőség-hibás tételek arányának csökkenése, 7,7%-ról 7,4%-ra azt mutatja, hogy a minőségi előírásoktól való eltérések száma kismértékben tovább csökkent.

Előállítói szektoronként vizsgálva összességében változatlanul jó a minisztériumi alapítású vállalatok termékeinek minőségi szintje, amely – a nagyüzemek jobb műszaki-technológiai és személyi feltételeinek eredményeként – az egyéb minisztériumokhoz tartozó vállalatokéval együtt egyértelműen a legegyszerűsebb. A szövetkezeti és magánipari szektorhoz, kisebb mértékben a mezőgazdasági szektorhoz előállítók termékeinek minősége javult, a tanácsi iparhoz tartozóké közepes és csak kismértékben javult; a kifogásolási arány általában 2-szerese, a magánipar esetében 4-szerese a MÉM iparának (1. táblázat).

Szakágazatonként elemezve a növényolajipar termékeinek minősége kiváló, a hús- és sütőiparé közepes, a többi iparágé jó. Ezen belül javult a minőségi színvonal a cukor-, édes-, konzerv-, szárzetszta-, kismértékben javult a baromfi- és szeszipari termékeknél. A többi iparágé termékei változatlan (2. táblázat).

Az élelmiszeripari szakágazatokban előállított nagyszámú termék közül kiemelt megfigyelésbe vontunk 30 *termékcsoportot* és *terméket*. Ezek közül kiváló minőségi szintet ért el a napraforgó étolaj, a Ráma margarin és a hántolt rizs, közepes volt a fehér és rozsos kenyér, a Borsodi világos sör, a baromfi-felvágottak

és a párizsi, gyenge a hurkafélék, a Kőbányai világos sör és a zsemle minősége, a többié a jó kategóriába sorolható. 9 termék minősége javult, 6 terméké kismértékben javult, 3 terméké kismértékben romlott és 4 terméké romlott, a többié változatlan. A minőség változása jelentős mértékű volt pozitív irányban a zöldborsó konzerv és a tejeskoládé, valamint negatív irányban a Kőbányai és Borsodi világos sör esetében (3. táblázat).

A *megyénkénti* elemzés szerint a Borsod megyében előállított termékek minősége közepes, a többi megyében a „jó” tartományban mozgott. Jelentős javulást tapasztaltunk a Baranya, Bács, Heves és Szolnok megyében előállított termékek minőségénél, kisebb mértékben romlott Tolna megye, valamint a Főváros termékei, míg a többié változatlan vagy kismértékben javult. A legmagasabb minőségi szintet összességében a Békés megyében előállított élelmiszerek érték el (4. táblázat).

Az élelmiszerek minőségére közismerten lényeges hatást gyakorolnak a szállítás, tárolás és forgalmazás körülményei. A termékek minőségi színvonalának és a minőséghibás termékek részarányának a *mintavétel helye* szerinti alakulásának elemzése mutatja, hogy a nagykereskedelemben kiszállított termékek minősége a legjobb, és kifogásolási arányuk is a legkisebb. Régi tapasztalat, hogy az élelmiszerek minősége még gondos tárolás mellett is általában romlik. Az állomások az év második felében kevesebb kiskereskedelmi ellenőrzést végeztek, ennek ellenére az adatok meggyőzően bizonyítják, hogy a kiskereskedelemben az élelmiszerek minőségi színvonala túlzottan csökken, a kifogásolási arány pedig többszörösére nő (5. táblázat).

Az élelmiszer-minőséget behatároló *hibaokok* összetétele 1988-ban az elmúlt évekhez képest alapvetően nem változott. Az összetételi és érzékszervi hibák részaránya az összes hibák közel 60%-át teszi ki, ezen belül az összetételi hibák gyakorisága nőtt. Kisebb mértékben csökkent a tömeg-, ill. térfogat- hiány, de előfordulásuk a hibaokok között továbbra is túlzottan nagy. A jelölési hibák száma kismértékben nőtt. Ez nem tartalmazza azokat a hibákat, amelyekre a módosított Élelmiszer-törvény türelmi időt szab meg. A vegyi szennyezettség csekély hibaarányát részben a szennyező anyagok alacsony szintje, részben a vizsgálatok kisebb száma eredményezte. Hasonló a helyzet a mikrobiológiai hibák számának alakulásánál, amely kismértékben csökkent (6. táblázat).

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés az előző évnek megfelelő szigorra, alkalmazta a minőséghibás tételek miatti *szankciókat*. Az összesen 3581 hatósági intézkedésnek több mint fele fegyelmi javaslat, szabálysértési feljelentés vagy helyszíni bírság volt. Az állomások 1398 tételt 77,26 millió Ft értékben csökkent minőségűnek nyilvánítottak. A zárolt tételek értéke 69,64 millió Ft volt, amelyből értékmentés céljából 65,6 millió Ft értékű tétel átdolgozásra utaltak. A hatósági élelmiszer minőségellenőrzés intézkedéseinek elemzésénél az adatokból kitűnik, hogy a hatósági intézkedések száma 4232-ről 3581-re összességében csökkent, ami a megvizsgált tételek számának csökkentésére vezethető vissza.

A figyelmeztetések részaránya (46,2%) tovább csökkent, a fegyelmi javaslatoké 36,9% volt. A fegyelmi javaslatok végrehajtása elsősorban az egyéni hibák felszámolását célozza, de ezek végrehajtása nehézségekbe ütközik (7. táblázat).

Élelmiszerek minőségének és a minőséghibás tételek részarányának alakulása
1988-ban szektoronként és összesen

Szektor	Minőséghibás tételek %-ban		Minőségmutató		Minőségi színvonal és változása
	1988	1987	1988	1987	
Minisztériumi ipar	5,2	5,3	3,48	3,47	jó, változatlan
Tanácsi ipar	11,7	11,6	3,24	3,21	közepes, kismértékben javult
Mezőgazdasági ipar	9,9	8,8	3,32	3,26	jó, kismértékben javult
Szövetkezeti ipar	10,5	11,7	3,30	3,18	jó, javult
Magánipar	21,7	20,1	3,26	3,13	jó, javult
Egyéb minisztériumi ipar	4,3	4,5	3,54	3,50	jó, kismértékben javult
Összesen	7,4	7,5	3,42	3,40	jó, változatlan
Zöldség-gyümölcs	9,5	12,4	—	—	a minőségi hibák száma csökkent
Mindösszesen	7,4	7,7	3,42	3,40	jó, változatlan

Élelmiszerek 1988. évi minőség alakulása szakágazonként

Szakágazat	Minőséghibás tételek %-ban		Minőségmutató		Minőségi színvonal és változása
	1988	1987	1988	1987	
Baromfi	4,5	5,0	3,64	3,61	jó, kismértékben javult
Cukor	4,1	4,4	3,56	3,50	jó, javult
Dohány	2,1	3,1	3,63	3,62	jó, változatlan
Édes	5,6	4,9	3,57	3,50	jó, javult
Gabona	6,1	6,3	3,69	3,69	jó, változatlan
Hús	8,4	7,2	3,01	3,00	közepes, változatlan
Hűtő	1,9	2,9	3,35	3,37	jó, változatlan
Konzerv	6,3	7,4	3,41	3,35	jó, javult
Növényolaj	2,3	1,6	3,82	3,82	kiváló, változatlan
Sör	5,0	5,7	3,41	3,41	jó, változatlan
Sütő	13,9	13,1	3,16	3,14	közepes, változatlan
Szárzészta	11,8	12,2	3,60	3,52	jó, javult
Szesz	5,2	4,9	3,49	3,45	jó, kismértékben javult
Tej	10,4	11,8	3,45	3,45	jó, változatlan
Üdítő ital	5,4	7,3	3,56	3,48	jó, javult
Zöldség- gyümölcs	9,5	12,4	—	—	—

Kiemelt termékcsoportok, ill. termékek minőségének alakulása 1988-ban

Termékcsoport, ill. termék	Minőséghibás tételek %-ban		Minőségmutató		Minőségi színvonal és változása
	1988	1987	1988	1987	
Előhűtött csirke	4,6	3,4	3,61	3,56	jó, kismértékben javult
Baromfi-felvágtottak	10,6	8,2	3,18	3,02	közepes, javult
Finomított kristálycukor	3,3	1,7	3,66	3,62	jó, változatlan
Étcsokoládé	4,1	3,7	3,74	3,56	jó, javult
Tejcsokoládé	0,6	2,9	3,76	3,54	igen jó, javult
Párizsi	6,6	3,6	3,03	2,99	közepes, kismértékben javult
Virslí	3,8	0,9	3,27	3,26	jó, változatlan
Hurkafélék	11,4	12,2	2,82	2,70	gyenge, javult
Étkezési sertészsír	11,5	9,7	3,40	3,41	jó, változatlan
Gyf. zöldborsó	3,0	5,9	3,51	3,50	jó, változatlan
Zöldborsó-konzerv	2,0	5,2	3,44	3,31	jó, javult
Paradicsomsűrítmény	2,3	4,2	3,46	3,41	jó, kismértékben javult
Gyümölcslevek	4,0	7,2	3,48	3,44	jó, kismértékben javult
Ételkonzervek	2,1	2,7	3,49	3,44	jó, kismértékben javult
Gyermekételek	0,0	1,6	3,35	3,47	jó, romlott
Napraforgó étolaj	2,5	1,1	3,79	3,77	kiváló, változatlan
Ráma margarin	1,3	1,5	3,86	3,90	kiváló, kismértékben romlott
Kőbányai világos	13,8	10,1	2,86	3,05	gyenge, romlott
Borsodi világos	8,2	4,3	3,16	3,25	közepes, romlott
Búzaliszt házt. célra	6,8	7,3	3,68	3,67	jó, változatlan
Hántolt rizs	2,5	0,8	3,94	3,96	kiváló, változatlan
Fehér kenyér	19,2	17,5	3,08	3,11	közepes, kismértékben romlott
Rozsos kenyér	18,1	17,6	3,19	3,23	közepes, kismértékben romlott
Zsemle	5,2	5,6	2,92	2,88	gyenge, kismértékben javult
Házi szárasztészta	13,6	20,3	3,59	3,35	jó, javult
Likőrfélék	3,9	5,2	3,49	3,43	jó, javult
Pasztőrözött tej	8,0	11,4	3,59	3,53	jó, javult
Vaj	9,6	6,6	3,49	3,55	jó, romlott
Ömlesztett sajtok	4,5	5,6	3,49	3,51	jó, változatlan
Szénsavas üdítő italok	5,1	7,5	3,56	3,48	jó, javult

Élelmiszerek 1988. évi minőség alakulása megyénként

4. táblázat

Megye	Minőség hibás tételek %-ban		Minőség mutató		Minőségi színvonal és változása
	1988	1987	1983	1987	
Baranya	4,6	6,1	3,50	3,43	jó, javult
Bács	9,5	11,5	3,32	3,21	jó, javult
Békés	6,5	4,7	3,60	3,57	jó, kismértékben javult
Borsod	11,5	10,6	3,22	3,20	közepes, változatlan
Csongrád	6,0	5,2	3,41	3,43	jó, változatlan
Fejér	7,4	7,9	3,45	3,40	jó, kismértékben javult
Győr	6,3	5,2	3,50	3,47	jó, kismértékben javult
Hajdú	7,7	11,1	3,44	3,41	jó, kismértékben javult
Heves	6,5	7,4	3,41	3,34	jó, javult
Komárom	5,2	7,7	3,44	3,42	jó, változatlan
Nógrád	12,9	12,4	3,46	3,47	jó, változatlan
Pest	9,3	10,5	3,35	3,32	jó, kismértékben javult
Somogy	10,0	10,3	3,43	3,40	jó, kismértékben javult
Szabolcs	8,6	9,2	3,38	3,35	jó, kismértékben javult
Szolnok	6,7	7,5	3,49	3,42	jó, javult
Tolna	11,2	10,6	3,36	3,41	jó, kismértékben javult
Vas	6,5	6,6	3,41	3,41	jó, változatlan
Veszprém	6,5	5,5	3,41	3,41	jó, változatlan
Zala	9,3	8,2	3,43	3,42	jó, változatlan
Főváros	4,4	4,1	3,38	3,43	jó, kismértékben romlott

5. táblázat

Az élelmiszerek minőségi szintjének és a minőség hibás tételek részarányának alakulása a mintavétel helye szerint

Mintavétel helye	Minőség hibás tételek %-ban		Minőség mutató		Minőségi színvonal és változása
	1988	1987	1988	1987	
Előállító	8,4	7,2	3,42	3,40	jó, változatlan
Nagykereskedelem	5,0	6,1	3,50	3,48	jó, változatlan
Kiskereskedelem	13,7	13,1	3,24	3,27	közepes, romlott
Összesen	7,4	7,7	3,42	3,40	jó, változatlan

Hibaokok alakulása a minőséghibás termékekre vonatkoztatva

Hibaokok	db		%	
	1988	1987	1988	1987
Érzékszervi íz-hiba	350	442	7,5	7,7
Egyéb érzékszervi hibák	830	1182	17,8	20,7
Összetételi hiba	1814	1918	38,9	33,7
Tömeg- vagy térfogathiány	555	801	11,9	14,1
Csomagolási hibák	119	154	2,6	2,7
Jelölési hibák	664	759	14,2	13,3
Mikrobiológiai hibák	296	420	6,4	7,4
Vegyi szennyezettség	33	23	0,7	0,4
Összesen	4661	5699	100,0	100,0

7. táblázat

Minőséghibás élelmiszerekkel kapcsolatos hatósági intézkedések számának alakulása

Hatósági intézkedés	db	
	1988	1987
Figyelmeztetés	1666	1871
Fegyelmi javaslat határozat	1322 1007	1600 1209
Szabálysértési javaslat határozat	340 228	352 194
Gazdasági bírság	—	—
Helyszíni bírság	280	409
Összesen	3581	4232
Minőségsökkent tételek száma	1398	1358
Zárolt tételek	164	158
ebből megsemmisítésre átdolgozásra	55 106	29 111

Baromfiipari előállítók termékeinek minőség alakulása

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételi	Tömeg Tér-fogat	Csoma-jelölés golás	1988	1987	
Békéscsabai Baromfiipari Vállalat	73	4,1	1,5	55	0,93/1	1,00/1	0,96/0	0,98/1	3,80	3,74	3
Budapesti Baromfiipari Vállalat	40	0,0	0,0	34	0,99/0	—	0,97/0	1,00/0	3,92	3,89	0
Debreceni Baromfiipari Vállalat	141	7,1	7,6	105	0,80/5	0,89/4	0,90/0	0,93/0	3,45	3,41	9
Kecskeméti Baromfiipari Vállalat	187	4,3	2,3	177	0,88/5	0,82/0	0,94/3	0,96/1	3,65	3,81	9
Kiskunhalasi Baromfiipari Vállalat	212	5,7	4,4	204	0,89/9	0,84/2	0,94/0	0,94/4	3,69	3,84	15
Orosházi Baromfiipari Vállalat	119	3,4	3,1	111	0,90/0	0,91/4	0,90/0	1,00/0	3,65	3,59	4
Sárvári Baromfiipari Vállalat	96	5,2	3,1	85	0,79/3	0,87/3	0,88/2	0,91/2	3,33	3,60	10
Szentesi Baromfiipari Vállalat	103	2,9	2,2	92	0,84/3	0,98/0	0,93/0	0,96/1	3,65	3,66	4
Törökszentmiklósi Baromfiipari Vállalat	94	0,0	3,8	93	0,96/0	0,96/0	0,99/0	1,00/0	3,87	3,74	0
MÉM ipar összesen	1065	4,2	3,5	956	0,88/26	0,90/14	0,94/5	0,96/9	3,65	3,66	54
Tanácsi ipar összesen	—	—	100,0	—	—	—	—	—	—	3,60	—
Baranya megyei Baromfifield.	147	3,4	7,1	145	0,94/2	1,00/0	0,98/1	0,96/2	3,83	3,48	5
Új Élet Mgtsz Pécs	4	50,0	0,0	4	0,75/1	—	0,75/0	0,50/1	2,75	3,65	2
Új Élet Mgtsz Szeged	11	9,1	5,9	11	0,84/0	—	0,89/0	0,91/1	3,32	3,48	1
Bábolnai Mg. Kömbinat, Győr	91	2,2	3,4	90	0,93/2	1,00/0	0,89/0	0,89	3,64	3,57	2
Hajdúsági Társulás	31	6,5	11,8	26	0,92/1	—	0,96	0,92/1	3,72	3,36	2
Szabolcsi Közös Vállalkozás	95	2,1	9,4	95	0,81/3	—	0,95/0	0,94/0	3,52	3,52	3
Hernádi MgTSZ	17	—	2,9	15	0,83	—	0,98	1,00	3,64	3,81	—
Zagyvarékási Mgtsz	50	2,0	0,0	50	0,99	—/1	0,99/0	1,00	3,87	3,98	1
Zala megyei Baromfifield.	85	17,6	11,6	85	0,80/8	0,90/0	0,80/1	0,78/5	3,20	3,53	14
Mezőgazdasági ipar összesen	720	4,7	6,2	696	0,89/19	0,93/1	0,93/4	0,93/12	3,64	3,58	36
FOTK Jászberény	34	8,8	16,7	33	0,90/2	1,00/1	0,91/	0,91/	3,62	3,18	3
Szövetkezeti ipar összesen	79	6,3	12,7	76	0,87/4	1,00/1	0,87/0	0,85/1	3,47	3,32	6
Mindösszesen	1864	4,5	5,0	1728	0,88/49	0,90/16	0,93/9	0,94/22	3,64	3,61	96

1988-ban kiugróan súlyos minőséghiba nem fordult elő, ezért gazdasági bírságot az állomások nem kezdeményeztek. Az összes szankció számának csökkenése ellenére a szabálysértési javaslatok száma lényegében nem változott, jelentett megvalósulásuk részaránya a korábbi évekhez képest nőtt, 1986-ban 60,5%, 1987-ben 55,1%, 1988-ban 67% volt. A minőségcsökkent tételek száma lényegében nem változott, de gyakorlibbá vált a Piaci Intervenciók Alapba vált befizetésre kötelezés, ami hibamegelőző hatást gyakorolt. A zárolt – ezen belül átdolgozásra utalt – tételek száma gyakorlatilag szintén változatlan, a megsemmisített tételek aránya kismértékben emelkedett, ugyanakkor a megsemmisített tételek száma nőtt.

A minőséget közvetlenül és közvetve befolyásoló tényezőket kiemelten értékelve országos tendenciaként a következőket állapítottuk meg:

A *nyersanyagok* mennyisége és minősége az élelmiszer-előállítás legtöbb szakágazatában alapvetően befolyásolta a késztermékek minőségi jellemzőinek alakulását.

A *növényi nyersanyagok* mennyiségét és minőségét egyaránt negatívan érintette a már évek óta tartó aszály. A búza minősége a sikértartalom, a sütőipari érték és a nyersfehérje-tartalom alapján gyengébb, mint az előző évben. A minőségi búzafajták nemesítésére, termesztésére a minőségi felár nem hat eléggé ösztönzően. A minőségi viták döntő többségükben a vállalatok álláspontjának igazolódásával zárultak. A rozs minősége változatlan, továbbra is jellemző a nagyfokú enzim-szegénység. A rizstermes minősége kissé javult, a törékenységi hajlam csökkent. Kukorica alanygyáhiány miatt a Szabadegyházi Szeszipari Vállalat nem tudta a szükséges mennyiséget lekötni. A sörárpa minősége jobb volt az előző évinél, javult osztályozottsága és csirázóképessége, fehérjetartalma csökkent. A cukorrépa cukortartalma kisebb, mint az előző két évben (15,37%) és általában nagymértékű a szennyezettsége. A napraforgó olajtartalmának zöme 46,5% fölötti. A feldolgozott szójabab mennyisége az aszály miatt kevesebb volt.

A komlóra szintén kedvezőtlenül hatott az aszály, α -savtartalma az előző évihez hasonló értékű. A zöldségfélék közül általában megfelelő volt a termék elsősorban a korai fagyok okoztat problémát a gyökérféléknél és a kelbimbónál, paradicsomból a konzervipar felvásárlási tervét csak 84%-ra tudta teljesíteni. Gyümölcsből igen kevés termelt, elsősorban málnából, szamócából, sárga- és őszibarackból jelentkezett hiány.

A *hús* alapanyag mennyisége és minősége az év során erősen ingadozott. A nagyüzemi sertések minősége tartástechnológiai és tarkamányozási okok miatt tovább romlott, azonban minősége még így is kedvezőbb, mint a háztájiban tenyésztetteké. A vágómarha mennyisége tovább csökkent, minőségét – a tej-típusú, gyengébb húsmínőségű fagyús marhák nagy részaránya – kedvezőtlenül befolyásolta. A rendelkezésre álló tejből az árendezés miatt csökkenő igényeket ki lehetett elégíteni. A féltartós és tartós tej alapanyagát gyakran alacsonyabb minőségű osztályba tartozó tejjel kellett pótolni. A baromfi minősége a megnövekedett tartási, takarmányozási hibákból adódóan romlott. Időnként problémát jelentenek a gyógyszeres kezelés maradványanyagai, az élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelte előtti szállítás.

Az *adalék-, segéd- és csomagolóanyagok* változó minősége az elmúlt évben is hátrányosan befolyásolta az élelmiszerek és dohányipari termékek minőségét. A csomagolás korszerűsítésére hozott intézkedések néhány iparban jelentős eredményt hoztak. A húsiparban a világbanki hitel keretében történt beruházások (pl. Bizerba szeletelő, szeletrendező, Multivac csomagoló gépek) eredményeként egyre nagyobb mennyiségben hoznak forgalomba szeletelt, előre csomagolt termékeket. A konzerviparban nőtt a korszerű csomagolású gyümölcslevek mennyi-

sége. A margarin csészés csomagolása szakkörökben is sikert aratott. Az üdítő italok között a Queen üdítőital család műanyag flakonos csomagolásban kerül forgalomba. A hazai csomagolóanyagok minőségével összefüggő problémák – néhány kedvező irányú változás ellenére – továbbra sem tekinthetők megoldottnak, változatlanul kirívó példa a tej csomagolás.

A *műszaki és gyártástechnológiai* fejlesztések körében legjelentősebbek – a főként világbanki beruházás keretében bonyolított – húsipari beruházások, pl. vágóhid felújítások (Baranya megyei ÁHV, Kaposvári és Pápai HK, Bácsús), valamint a száraz- és felszárázaru-gyártó üzemrészek (Baranya, Szolnok és Borsod megyei ÁHV, PENOMAH Váci Gyára). Jelentős fejlesztés egy-egy területen szinte valamennyi iparágban előfordult, pl. s konzerviparban az aszeptikus technológiát kiterjedtebben használják, több cukorgyárban Siemens gyártású mikroprocesszoros folyamatirányítót építettek be, ill. továbbfejlesztették a rendszert. Új malom építését kezdték el Szegeden, Mosonmagyaróváron, Szekszárdon és a budai malomüzem területén.

A *gyártmányfejlesztés* eredményeként ez évben is nagyszámú új termék került forgalomba. Ezek között kiváló – a korszerű táplálkozás követelményeinek megfelelő – termékek mellett az olcsó, de korszerűtlen és gyenge minőségű termékek is előfordultak. Külön elismerésre méltó a sütőipar korszerű táplálkozást szolgáló gyártmányfejlesztése szójás- (Miskolci SV), korpás termékcsaládok (Észak-Pest megyei SV) előállítására. A húsiparban a gyorsérlelésű felszáráz termékek fejlesztése és forgalmazása került előtérbe, főként gazdaságossági megfontolásokból. Jelenleg 298 élelmiszer, ebből 59 boripari termék (bor, pezsgő, brandy) viseli a KÁF megkülönböztető minősítő jelet; ezekből 112 a Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások minősítése alapján.

Az élelmiszerelőállítókat az állomások helyszíni ellenőzéseinek és a vizsgálati eredmények tapasztalatainak figyelembevételével *minőségbiztosító rendszerük* alapján négy kategóriába osztották be. Javasataik alapján a mintegy 6500 élelmiszerelőállító közül 24 élelmiszer-előállítót sorolt be a MÉM a „Kiváló minőségbiztosító rendszer működtető élelmiszer-előállító” kategóriába. Ezek felsorolását melléklet tartalmazza. Az állomások által „jó” minőségbiztosító rendszert működtető előállítók „csoportjába 91 vállalat, üzem került. Az ipari belső minőségellenőrzés működésének feltételeiben és tevékenységének hatékonyságában további javulás érzékelhető a minisztériumi alapítású vállalatoknál. A nem minisztériumi alapítású vállalatok belső minőségellenőrzésének kiépítésére néhány nagyobb üzemtől eltekintve az elmúlt évben sem került sor. A minőségvizsgálati megbízások száma kismértékben ugyan növekedett, de az a csekély vizsgálati gyakoriság és az adatok visszacsatolásának időbeni eltolódása miatt – továbbra sem tekinthető kielégítő megoldásnak. A magániparban kedvező esetben is csak érzékszervi vizsgálatokat végeznek, ami által nagy mennyiségű összetételhibás termék keletkezik és az élelmiszerégszségügyi biztonság sem kielégítő.

Az elmúlt évben még jobban megfigyelhető volt az a tendencia, amely szerint a nagyon igényes tőkés piac mellett a szocialista vásárlók és a hazai fogyasztók is egyre nehezebben teljesíthető követelményeket állítanak az élelmiszeripari termékekkel szemben. A fogyasztói ártámogatás megszűnése és ezáltal az élelmiszerek ugrásszerű emelkedése következtében az élelmiszerek minősége, választéka és csomagolása azonban nem maradhat az eddigi színvonalon. A megtermelt élelmiszereknek olyan minőségi követelményeket kell kielégíteniük, melyek teljes mértékben egybeesnek a fogyasztók egyre jobban differenciálódó igényeivel.

Mivel az élelmiszertermelés változatlanul nélkülözhetetlen stabilizáló tényező a népgazdaságban, az agrártermelés minőségi programja keretén belül, valamint a módosított Élelmiszertörvény ésszerű végrehajtása érdekében a következő feladatok megoldására van szükség:

- A jó és bizonyos határok között egyenletes minőségű *nyersanyag* csak minőségcentrikus fajtakiválasztással, természetssel és tenyésztéssel biztosítható. A nemesítőket és termelőket erre a megfelelő árvonzattal összekapcsolt minőség szerinti átvétel szerződéses formájának kiterjesztésével kell ösztönözni. Az ehhez szükséges módszerek és műszerek adaptálását, kifejlesztését – a Világbanki Nyersanyagfejlesztési Alprogram eredményeit is hasznosítva – fokozni kell. A nyersanyag minőségének megőrzését biztosítani kell a begyűjtés, a szállítás és a feldolgozásig tartó tárolás során is.
- Bővíteni és gyorsítani kell a világpiacon igények kielégítését biztosító korszerű *technológiák* bevezetését (pl. aseptikus és enzimes technológia, membránszűrés, extrudatív eljárások, mikrohullámú technika). A gyártástechnológia foglalja magában a korszerű mérés technikát és lehetőleg a számítógépes termelésirányítást is. Még az eddigieknél is nagyobb figyelmet kell fordítani a gyártási körülményeknek és a higiéniai színvonal általános javítására.
- A *gyártmányfejlesztésnél* jobban figyelembe kell venni a piaci igényeket, a gyártási lehetőségeket és különösen a legszigorúbb külföldi vagy nemzetközi minőségi előírásokat. Növelni kell – a jó minőségű új és választék-bővítő termékek gyártásán belül – a korszerű táplálkozás követelményeit kielégítő energia- és sószegény, valamint a természetes, ill. a tápanyagdús, a könnyen emészthető, a különleges érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező, és diétás élelmiszerek gyártását. A gyártmányfejlesztésnél egyre sürgetőbb igényként merül fel a minőség tudatos megtervezése, mellyel az élelmiszerelőállítóknak kell az egészséges, korszerű táplálkozásra nevelni és a közizlést ezirányban alakítani.
- A külföldi és hazai igényeknek megfelelően szigorítani kell a termékek *minőségi előírásait*. Ehhez a Világbank Agráripari Korszerűsítési Programjának keretén belül létre kell hozni a Minőségügyi Információs Centrumot, amelyben összegyűjtik, gondozzák és igény szerint az érdeklődők rendelkezésére bocsátják a külföldi és nemzetközi minőségi előírásokat. Gyors ütemben meg kell valósítani a többi és a jelenleginél magasabb igényeket megfogalmazó minőségi fokozatok bevezetését, a márkavédelmet. Ebben kapjon döntő szerepet a gyártmánylap, amellyel az előállító maga vállalja a differenciált minőségi követelményeket. Törekedni kell a jobb minőséggel összhangban álló ármegállapításra és a gyengébb minőségű termékek árának automatikus csökkentésére, az ár és minőség összhangjának egyre jobb megvalósítására.
- A *csomagolással* szemben támasztott növekvő követelményeket figyelembe véve elő kell segíteni valamennyi ágazat számára a megfelelő mennyiségű és minőségű csomagolóanyag hazai gyártó bázisának megteremtését. A csomagolóanyag-típusokhoz létrehozandó a korszerű, tetszetős nyomda-technika és a litografálás kielégítő mértékű hazai kapacitása. Alkalmazni kell a csomagolás minősítésének módszereit. Tovább kell fejleszteni a hazai *segéd- és adalékanyag-gyártó* bázist (starterkultúrák, enzimek készítmények, aromaanyagok, tartósítószerke, állományjavító stb.) Ugyanakkor meg kell szigorítani az adalék- és segédanyagok érzékszervi, összetételei, toxikológiai és mikrobiológiai minősítését mind az előállító, mind a felhasználók és a hatóság részéről.
- Az előállított termékek minőségét az eddigieknél jobban meg kell őrizni a *szállítás, tárolás és forgalmazás* alatt. Mivel a fogyasztó nem mérlegeli

a minőséghibában való részeseledést és elsősorban az előállítót teszi felelőssé, fokozni kell a minőségvédelmét a forgalmazás során is. Összességében csökkenteni kell a minőséghibás termékek részarányát részben a technológiai fegyelem, részben a gyártásközi és késztermékellenőrzés szigorításával. Meg kell teremteni annak feltételrendszerét, hogy a belső minőségellenőrzés által felismert minőséghibás termék helytelen minőség-tanúsítással és teljes áron ne kerülhessen ki az előállítói szférából.

- Az élelmiszer-előállító *belső minőségellenőrzésének* személyi és tárgyi feltételeit mindenütt meg kell erősíteni, vagy megfelelő külső intézmény megbízásával kell keresni a megoldást. A rendszeres előállítói vagy az előállító megbízásából végzett minőségellenőrzés terjedjen ki a toxikológiai és mikrobiológiai vizsgálatokra is. Az ellenőrzési és vizsgálati eredményeket fel kell használni az előállított termékek minőségi színvonalának meghatározásához, a belső minőséginformációs rendszer működtetéséhez és a minőségi bérezéshez.
- Különböző intézkedésekkel (korszerű minősítő módszerek fejlesztése, szabványosítása és bevezetése összehasonlító tesztek szervezése stb.) objektívebbé kell tenni a belső minőség-ellenőrzés minősítési eredményeit. Külföldi tapasztalatok alapján célszerű szakágazati minőségellenőrző szervezeteket működtetni a szakmai munka összefogására, színvonalának emelésére.
- A *hatósági élelmiszerfelügyelet* megelőző munkájának erősítésén kívül a szankciók további szigorítása mellett gondoskodni kell a szankciók hatékonyságának növeléséről, végigvitelének, megvalósításának fokozásáról többek között a visszajelzések megvalósításával, és a módosított Élelmiszertörvényben rögzített eszközrendszer alkalmazásával. A hatósági ellenőrzéseket egyre inkább hibaorientáltan kell tervezni és végezni, ami több más intézkedés mellett a nagy hibaszázalékkal működő élelmiszer-előállítók fokozott ellenőrzését jelenti. Gondoskodni kell a minőség alakulásáról, a minőségi trendekről szóló információk jobb hasznosításáról különös tekintettel a havonkénti „Gyors tájékoztató” továbbfejlesztésére. A Világbanki Program keretén belül létrehozandó műszercentrumok közreműködésével szükségesíteni kell a vizsgált minőségi jellemzők körét elsősorban a maradványanyagok kimutatásával és a finomösszetevők meghatározásával.
- A *vállalati kollektívák* minőségi szemléletét, érdekeltiségét sokoldalúan kell formálni, fejleszteni. A „Kiváló minőségbiztosító rendszert működtető élelmiszer előállítók” elismertségét célszerű növelni és körét – a szigorú követelményrendszer érvényesítése mellett is – bővíteni. Különböző okokból mérlegelendő az ágazat saját megkülönböztető minőségi jelének létesítése és összekapcsolása a „Gutes aus Ungarn” védjeggyel.

Az élelmiszeripari termékek minőség alakulásának részletes – szakágazatonkénti – elemzését a következő fejezetek tartalmazzák:

Baromfiipar

1864 baromfiipari tétel vizsgálata alapján a baromfiipari termékek *minősége* összességében *jó*, *kismértékben javult*. A *kifogásolási arány* (4,5%) *változatlan*, az élelmiszeripari átlagnál kisebb.

A *termékcsoportonkénti és kiemelt termékenkénti* elemzés alapján *kismértékben javult* a vágott egész baromfi átlagos minőségi színvonala. Ezen belül azonban

nőtt a minőségi hibák aránya a friss előhűtött csirkénél, mert a lágyforrázásos technológia bevezetésével párhuzamosan nem mindenütt oldották meg a hatékony utótszítást. Lényegesen javult a fagyasztott csirke és a fagyasztott pecsenye kacsza minősége. Ez utóbbi terméknel minőségi hibát évek óta nem állapítottak meg. A darabolt baromfi minősége összességében kismértékben javult, a minőségi hibák száma is csökkent. A fődarabolási termék és a konyhakész csirkeaprólék minősége az érzékszervi tulajdonságok, valamint a csomagolás színvonalának javulása következtében szintén javult. Javult a baromfi húskészítmények összességében jó minőségi szintje. Ezen belül – az érzékszervi tulajdonságok javulásának (külső megjelenés, íz és szag) eredményeként – javult a felvágottfélék összességében közepes minősége, de a durva összetételi hibák (pl. nagy víztartalom) száma nőtt. A tojás minőségi szintje csökkenő kifogásolási arány mellett a kiváló minőségi tartományon belül javult.

A *gyártmányfejlesztés* eredményeként számos új terméket hoztak forgalomba. A termékek jó minőségét különböző elismerő díj is jelzi: Vásári Nagydíjat nyert a Debreceni BV „Madjár” tasakos termékcsaládjá, de a termékek csomagolóanyag hiány miatt egyelőre csak exportra kerülnek. A baromfiiparban 8 termék viseli a KÁF megkülönböztető minőségi jelet, amelyek közül 1988-ban 4 termék nyerte el a jogot: Gyorsfagyasztott „Piknik grill” magyaros saslik (Szentesi BV termék), gyf. elősütött parajos baromfi vagdalt, gyf. halvagdalt busából, gyf. elősütött kelbimbós baromfi vagdalt (Törökszentmiklósi BV).

A *minőségellenőrzés* személyi és tárgyi feltételi a termelés növekedésével, a termék szerkezet húskészítményekkel való bővülése következtében megnövekedett feladatoknak megfelelően tovább javultak. A mezőgazdasági szektorban a folyamatos gyártásközi ellenőrzést igyekeztek biztosítani, de a késztermék ellenőrzés nem kielégítő.

A *minisztériumi iparon* belül kiváló minőségbiztosító rendszert működtet a Békéscsabai és a Szentesi BV. Kiváló minőségi szinten, javuló tendenciával állította elő termékeit a Békéscsabai, a Budapesti és a Törökszentmiklósi BV. Romlott a Kecskeméti, Kiskunhalasi és Sárvári BV termékeinek minősége. A MÉM iparon belül legnagyobb a kifogásolási arány továbbra is a Debreceni BV termékeinél. A *mezőgazdasági szektorban* összességében javult a termékminőség, különösen a Baranya megyei Baromfifeldolgozó Vállalat termékeinél. Kissé visszaesett, de még így is kiváló minőségű termékeket gyárt a Zagyvarékási „Béke” Mgtsz baromfiüzeme. A nagyobb előállítók közül jelentősen romlott és csak közepes a Zala megyei Baromfifeldolgozó Vállalat termékeinek minősége. A *szövetkezeti iparban* javult a termékek minőségi színvonala és csökkent az élelmiszeripari átlagnál kisebb kifogásolási arány.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- egy objektív nyersanyag-minősítési rendszer kialakítása, illetve továbbfejlesztése;
- a mezőgazdasági szektor üzemeiben a gyártásközi ellenőrzés szigorítása;
- a késztermékellenőrző laboratóriumok személyi és tárgyi feltételeinek további javítása.

Borgazdaság

Az Országos Borellenőrző Állomás 476 állandó jellegű, belföldi forgalmazású palackozott bor tételt vizsgált. Az ellenőrzési és vizsgálati eredmények alapján a palackozott borok *minősége* összességében jó, a minőségi színvonal *változatlan*.

Palackállóság szempontjából a borok kifogásolási aránya az elmúlt évhez képest kis mértékben csökkent (11%), a pezsgőknél nőtt (5%).

A *termékcsoportonként* elemzés alapján az asztali borok minősége javult, változatlan a minőségi borok és a vermutok minősége, a pezsgők korábbi igen jó minősége jelentősen romlott. A leggyakoribb kifogások a hibás illat és íz (seprőbomlás, dohos szag, vegyszer- és egéríz), nem megfelelő összetétel, nagy klorid-, illósav-, kénessav-, vas- és káliumtartalom, rossz glükóz-fruktóz és glicerin-glükonsav arány. A pezsgőknél nőtt a szén-dioxid-, ill. savhiányos tételek száma.

Gyártmányfejlesztés eredményeként a Tokajhegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát 5 puttonyos aszú bort exportált Japánba herendi porcelán kulacsban; az Izsáki Állami Gazdaság „Bolero” néven felédes habzó bort hozott forgalomba. Forgalomba hozta az élesztőautolizátum felhasználásával készült pezsgőjüket is. A Kiskunhalasi Állami Gazdaság diabetikus Zöld veltelini minőségi bort állított elő. A Kiskőrösi Állami Gazdaság Kiskőrösi rozé gyöngyöző bort hozott forgalomba. A Pannonvin Borgazdasági Kombinát „Zefir” néven mustból erjesztett különleges készítésű pezsgővel jelent meg a piacon. Jelenleg 59 borászati termék visel KÁF jelet. A Kecskemétvin Borgazdasági Kombinát Cabernet Sauvignon terméke Vásárdíjat kapott.

Az *állami gazdaságok* termékeinek minősége romlott; a Móri, a Tokajhegyaljai és a Badaconyi Állami Gazdaság ellen kellett szabálysértési eljárást kezdeményezni. A *Borgazdasági Vállalatok* termékeinek minősége javult, de szabálysértési eljárás indult a Kecskemétvin és a Pannonvin Borgazdasági Kombinát ellen. Jelentősen javult a *termelőszövetkezetek* borainak minősége. Ennek ellenére szabálysértési eljárást kellett kezdeményezni a Szőlőfűrt Mg Szakszövetkezet Kecel, November 7. Mgtsz Csemő, Micsurin Mgtsz Balt, Rákóczi Mgtsz Abasár, Magyar-Román Barátság Mgtsz Cserkeszőlő, Kossuth Mg Szakszövetkezet Kiskőrös ellen.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a szőlő fajtánként elkülönített feldolgozásának biztosítása;
- a technológiai színvonal további emelése, a borok hideg-meleg kezelésének kiterjesztése;
- a minőségellenőrző tevékenység hatékonyságának jelentős növelése és korszerű laboratóriumi vizsgálat feltételeinek megteremtése.

Cukoripar

1242 cukoripari tétel vizsgálata alapján a cukoripari termékek *minősége jó*, a bázisévhez képest *javult*. Az élelmiszeripari átlagnál kisebb *kifogásolási arány* az elmúlt évhez viszonyítva *változatlan* (4,1%).

A *termékcsoportonkénti és kiemelt termékenkénti* elemzés alapján összességében kismértékben javult a kristálycukor és ezen belül a normál kristálycukor minősége a kifogásolási arány egyidejű csökkenése mellett. Javult a finomított kristálycukor minősége, de a csomagolási és jelölési hibák miatt a kifogásolási arány nőtt. A darabos finomítvány minősége is javult gyakorlatilag változatlan kifogásolási arány mellett. A porcukor és cukorliszt minősége – változatlan kifogásolási arány mellett – szintén javult.

A cukorgyárak *minőség-ellenőrzési* rendszere továbbra is magas színvonalú, jól szervezett. A gyártásközi vizsgálati eredmények számítógépes visszajelzése a gyártás felé minden gyárban megvalósult. A laboratóriumok műszerállományát RFM-81 refraktométerrel (Ács, Szerence, Szolnok) és Spekol 11 fotométerrel

(Szolnok) korszerősítették. „Kiváló” minőségbiztosító rendszert működtet a Hajdúsági, Hatvani, Petőházi, Szerencsi és Szolnoki Cukorgyár.

A *minisztériumi iparban* kiemelkedő minőségi szinten állítják elő termékeiket a Mátravidéki Cukorgyárak, valamint a Hajdúsági, Petőházi, Sarkadi és Szolnoki Cukorgyár. A legjelentősebb volt a minőségjavulás a Hajdúsági, Kaposvári és Sarkadi Cukorgyár termékeinél.

A *mezőgazdasági iparban* a Mezőhegyesi Cukorgyár jó minőségi színvonala romlott, a kifogásolási arány nőtt, az iparági átlagot lényegesen meghaladja.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a kukorica érzékszervi (színhiba), csomagolási és jelölési hiányosságainak csökkentése;
- a szóródó csomagolás és a jelölési hiányosságok megszüntetése a tárgyi feltételek megteremtésével;
- a késztermék minőségmegővése érdekében a raktározás feltételeinek további korszerűsítése.

Dohányipar

1478 dohányipari tétel vizsgálata alapján a dohányipari termékek *minősége jó*, minőségi szintjük összességében *változatlan*. Az élelmiszeripari átlagnál lényegesen kisebb *kifogásolási arány* (2,1%) az elmúlt évihez képest *csökkent*, ami – a nagy-méretű kocsánytartalom ritkább előfordulására és a külső tulajdonságok, valamint a csomagolás – jelölés hibáinak csökkenésére vezethető vissza.

A *termékcsoportonkénti* elemzés alapján a cigaretták jó minőségi szintje változatlan. A minőségi hibák 27%-a kitöltési, 22%-a dohánykihullási, 13%-a a nagy kocsánytartalom, illetve ragasztási hibákból adódott. Mind a négy minőségi fokozatú cigaretta minőségi színvonala jó. Ezen belül az *a*) és *b*) típusú cigarettáké kismértékben romlott, a *c*) típusú változatlan, a *d*) típusú az előző évihez képest javult. A fogyasztási dohány kifogásolási aránya lényegében változatlan.

A cigaretták *választékát* az Egri Dohánygyárban a Talizmán, Mirror, Senator box, Corvina, LM box, Memphis box, Kenner box, Roth end Weise; a Pécsi Dohánygyárban a Mentolos Sophianae 17 cigaretta gyártásával bővítették.

A *minőség-ellenőrző* gyári laboratóriumok műszerezettségét fejlesztették: Sátoraljaújhelyen (elszívató készülék, száraz-kondenzátum-mérő); Debrecenben (számítógép, fémösszetétel vizsgáló berendezés). Az Egri Dohánygyárban a minden területen bevezetett minőségbiztosítási rendszer hatékony minőségbiztosítást eredményez.

Az Egri és Debreceni Dohánygyárat besorolták a „Kiváló minőségbiztosító rendszert működtető vállalat” kategóriába. Az Egri Dohánygyár kiváló és a Debreceni Dohánygyár jó színvonalú termékminősége lényegében nem változott. Alacsonyabb szintről javult a Sátoraljaújhelyi és kismértékben romlott a Pécsi Dohánygyár termékeinek jó minőségi színvonala.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a segéd- és csomagolóanyagok minőségi előírásainak, átvételének szigorítása, valamint a technológiai előírások fokozott betartása a külső tulajdonságok és a csomagolás hibáinak csökkentése érdekében,
- az előkészítő és a gyártó vonalak technológiai berendezéseinek folyamatos korszerűsítése,
- a hazai dohányok választékának bővítése, a kocsányozási technológia jelentős javítása,

- a minőségi termelés személyre szóló érdekeltségi rendszerének kiterjesztése, fejlesztése.

Édesipar

3563 édesipari tétel vizsgálata alapján az édesipari termékek *minősége jó*, összességében *javult*. A *kifogásolási arány* (5,6%) az élelmiszeripari átlagnál kisebb, ami azonban elsősorban az egyéb szektor termékeinél megállapított összetételi és csomagolás-jelölés hibák arányának növekedése miatt kismértékben emelkedett.

A *termékcsoportok és a kiemelt termékek* minősége a jó szinten belül mozgott. A minőségi hibák főként tömeghiányból (27%) és jelölési hibákból (17%) adódtak. A csokoládék minősége összességében javult, ezen belül csak az üreges csokoládéfiguráké változatlan. Ezt elsősorban az összetételi és a tömeg, valamint a csomagolás-jelölés hibaszámának csökkenése eredményezte. A kakaóporok minőségi szintje jó, az előző évihez képest nem változott. Változatlan a cukorkák minősége, de az érzékszervi és a csomagolás-jelölési hibák száma igen nagy. A termékcsoporton belül a töltött kemény cukorkák minősége kismértékben javult, a mártott szaloncukoré romlott, kifogásolási arányuk nőtt. A lisztesárúk, ezen belül a kecszek és a teasütemények minőségi szintje javult, főleg az érzékszervi és tömeg-hibák csökkenése következtében. A nugátfélék minősége kismértékben javult, kifogásolási arányuk csökkent. A pörköltkáv és kávékeverékek minősége kismértékben romlott, ami a gyengébb érzékszervi tulajdonságokkal bíró nyerskávék növekvő felhasználásával, valamint az összetételi hibák megnövekedett számával magyarázható. A kávépótzserek minősége javult, kifogásolási arányuk csökkent.

A *gyártmányfejlesztés* keretén belül 81 új termék került forgalomba. Az édesiparban összesen 8 termék viseli a KÁF jelet. Ezek közül 1988-ban a Grandoletti, Bonbonetti, Gipsy Lady (Zala megyei Sütőipari és Édesipari Vállalat) ismét elnyerte a megkülönböztető minősítő jelet. A jó minőség elismeréseként a gyümölcsíz- és alakú rágógumi (Csemege Édesipari Gyár) kapott Vásárdíjat.

A *minőségellenőrzés* területén a személyi és tárgyi feltételek jelentősen nem változtak. A minisztériumi alapítású előállítóknál a minőségellenőrzés rendszeres, a minőségbiztosítás összességében jó színvonalú. Kiváló minőségbiztosító rendszert működtet a Budapest Csokoládégyár és a Szerencsi Édesipari Vállalat. A mezőgazdasági, tanácsi, szövetkezeti, valamint a magánipari előállítóknál a minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételei általában hiányoznak.

A *MÉM iparban* valamennyi előállító termékének minőségi színvonala összességében javult, ezen belül változatlan a Zamat Káv- és Kecsgyár, a Budapest Csokoládégyár és a Diósgyőri Édesipari Gyár termékeinek minősége. Ugyancsak javult a *tanácsi* és a *szövetkezeti* iparban előállított termékek minősége, ez utóbbiban azonban a kifogásolási arány az élelmiszeripari átlagnak közel háromszorosra. Ugyanilyen nagy a kifogásolási arány a *magániparban* is, ahol a hibás termékek aránya több, mint kétszeresére nőtt.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- az alap-, nyers- és segédanyagok minőség szerinti átvételének szigorítása;
- az érzékszervi, összetételi, csomagolás- jelölés hibák csökkenése érdekében a technológiai fegyelmet további javítása;
- a műszaki- technológiai színvonal további emelése;
- a belső minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételeinek megteremtése az egyéb szektor előállítóinál;
- a szabvány- előírásoknak megfelelő raktározási feltételek biztosítása;
- az anyagi érdekeltségi rendszer kiterjesztése és hatékonyságának növelése.

Gabonaipar

2940 gabonaipari tétel vizsgálata alapján a gabonaipari termékek *minősége* változatlanul jó. A *kifogásolási arány* (6,1%) továbbra is *kisebb*, mint a sokévi élelmiszeripari átlag. Az összes előforduló hibát tekintve csökkent az érzékszervi, nélt az összetételi hibák részaránya.

A *termékcsoportok és termékek* minőségellenőrzése alapján megállapítható, hogy az őrlmények minőségi szintje változatlanul jó. A búzalisztek közül változatlanul jó a háztartási célra gyártott lisztek minősége: az érzékszervi és összetételi hibák részaránya csökkent; továbbra is gyakori azonban a tömeghiány és a jelölési hiba. A sütőipari célra gyártott lisztek minősége kismértékben romlott. Az összes előforduló hibát tekintve igen nagy az összetételi hibák részaránya, elsősorban nagy nedvesség- és hamutartalom miatt. Jelentős az érzékszervi hibák részaránya is (31%), főként sötét szín és korpázottság következtében. A rozslisztek minősége javult az előző évhez viszonyítva, a kifogásolási arány csökkent. Változatlanul kiváló színvonálú a hántolt termékek, ezen belül a rizs minősége. Az egyéb termékeknél a kifogásolási arány a többszöröse a tavalyinak, főként csomagolási és jelölési hibák miatt.

A gabonaipari vállalatoknál a *minőségellenőrzés* rendszere jól szervezett, személyi és tárgyi feltételei biztosítottak. Az üzemi laboratóriumok felszereltségét INFRAPID-61 gyorsvizsgálatra alkalmas műszerekkel javították. A vállalatok minőségsszabályozó tevékenysége általában jó színvonálú, a gyártásközi ellenőrzés hatékonysága fokozandó. A búza minőség szerinti átvételének tárgyi feltételei biztosítottak. A vállalatoknál szigorú minőségi bérezési rendszer működik, amelynek hatékonysága megfelelő.

A *MÉM iparban* a termékek változatlanul jó minőségűek. Kiváló minőségű termékeket állított elő a Békés, Fejér, Komárom, Somogy, Szolnok megyei GMV és a Szarvasi Állami Tangazdaság. A többi vállalat gabonaipari termékeinek minősége jó. A kifogásolási arány 10% feletti a Borsod, Heves és Nógrád megyei GMV-nél.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- anyagi érdekeltségi rendszerrel az egyenletesen jó minőséget adó búza-fajták természetének ösztönzése;
- a gabonaipari vertikum szabványhátterének fejlesztése a búza- és liszt-szabvány korszerűsítésével;
- az őrlmények fogyasztói csomagolásának korszerűsítése;
- a gabonaalapú reggeli ételek, müzlifélék alapanyagainak felhasználás előtti rendszeres, tételenkénti minősítése, a mikrobiológiai állapot ellenőrzése.

Húsiipar

6766 húsiipari tétel vizsgálata alapján a húsiipari termékek *minősége közepes*, a termékek minősége *változatlan* az élelmiszeripari átlagnál kissé nagyobb *kifogásolási arány* (8,4%) az elmúlt évihez viszonyítva *emelkedett*. A növekvő számú összetételi hibák nagy részaránya (57,7%) összefüggésben áll azzal, hogy a húsiipari termékek minőségét ért jogos bírálatok következtében 1988. márciustól ismét előírások szabályozzák a termékek zsír- és víztartalom értékeit is.

A *termékcsoportonkénti* elemzés alapján a vörösrúrok minősége változatlanul közepes, kifogásolási aránya nőtt. A kifogások 72,9%-a nagy zsír- és víz-, illetve kis fehérjetartalomból adódott. A termékcsoporton belül változatlanul közepes

a párizsi és jó minőségű a virsli, jelentősen megnövekedett kifogásolási arány mellett. A felvágottfélék minősége közepes és 7,7%-os kifogásolási aránya szintén változatlan. Ezen belül az Olasz felvágott minősége változatlanul gyenge, a Zala felvágott közepes minősége javult. A termékcsoport hibaszámának 66,3%-a – ezen belül a Zala felvágottnál 87,5%-a – összetételi hibából adódott. A hurkafélék és kenőszárk minősége javult, de még így is gyenge minőségű. A formában főtt pácolt húskészítmények minősége javult és megközelítette a jó színvonalat. A szalonna-félék minősége továbbra is jó, kifogásolási aránya (1,3%) a húsipari termékek közül a legalacsonyabb.

A füstölt húсок közepes minősége kismértékben javult, de a kifogásolási arány továbbra is nagy (12,6%). A minőségi hibák 73,1%-a a nagy konyhasó-, valamint nagy NO_2 - és NO_3 -tartalomból adódott. A kolbászkészítmények minősége változatlanul gyenge, kifogásolási arányuk kismértékben nőtt. Ezen belül közepes a főtt kolbászok és változatlanul gyenge a nyers kolbászok minősége, melynek kifogásolási aránya nőtt és több, mint másfélszerese az iparági átlagnak. A hőkezelt szárított húskészítmények minősége gyenge, ezen belül a nyári turista felvágotté nem megfelelő, a főként nagy víztartalomból adódó kifogásolási arány többszöröse az iparági átlagnak. Jelentősen romlott a száraz kolbászok összességében gyenge minősége, ezen belül a Gyulai kolbász már csak közepes és a kifogásolási arány nőtt. A minőségi hibák zöme az érzékszervi hibákból és a nagy víztartalomból adódott. A szalámifélék – ezen belül a csemege szalámi minősége – romlott, nem megfelelő és kifogásolási arányuk is nőtt. A kifogások főként érzékszervi hibákból adódtak. Az étkezési sertésszír jó minősége kismértékben romlott, kifogásolási aránya kismértékben nőtt. A húskonzervek jó színvonalú minősége javult. Az előrecsomagolt húskészítmények közepes minőségűek, azonban kifogásolási arányuk közel kétszerese a húsipari átlagnak. A tökehusok kifogásolási aránya 10,9%-ról 7,6%-ra csökkent, a minőségi hibák a nem kielégítő vágóhídi megmunkálásból adódtak.

A *gyártmányfejlesztés* eredményeként nagyszámú választékbővítvő terméket hoztak forgalomba. Ezek közül Vásári Nagydíjat kapott a Csabai Húsker Kereskedelmi és Élelmiszeripari Szövetkezeti Vállalat zsírszegény sonkás felvágottja.

A húsiparban összesen 63 termék viseli a KÁF jelet, melyet 1988-ban 45 termék nyert el.

A *minőségellenőrzés* területén a tárgyi feltételek javultak. Jelentősen javult a vállalati laboratóriumok műszerezettsége. LASKA, TECATOR és FOSSLET gyártmányú gyors víz-, fehérje- és zsirtartalom meghatározó műszerek, jeltec roncsolók és desztillálók, szárítószekrények (Szegedi SZHK, Komárom és Szolnok megyei ÁHV, PENOMAH Vác), Gerhard tip. fehérjemeghatározó, mikrohullámú szárító, automata mérleg, számítógéppel egybekapcsolva (Vas megyei ÁHV), Ultra X Analysator, extraktor és ezekhez csatlakozó egységek (BHV) kerültek világbanki beruházás keretében beszerzésre. A mezőgazdasági és szövetkezeti előállítók minőségellenőrzésének személyi és tárgyi feltételei jelentősen nem javultak. Még a laboratóriummal rendelkező üzemek többsége is csak érzékszervi vizsgálatokat végez.

„Kiváló minőségbiztosító rendszert működtető élelmiszer előállító” kategóriába került besorolásra a kiváló minőségű termékeket előállító Kapuvári Gár (Győr-Sopron megyei ÁHV) és a mezőgazdasági szektorhoz tartozó BÁCSHÚS. Jó minőségi és csekély kifogásolási aránnyal termel a Baranya és Szolnok megyei ÁHV; jó színvonalon, de növekvő kifogásolási aránnyal a Győr-Sopron megyei ÁHV, a Gyulai és Pápai HK; javult a közepes minőségi szint a Komárom, a Szabolcs-Szatmár és a Zala megyei ÁHV termékeinél. Nem megfelelő szinten állítja elő termékeit a Borsod, Fejér, Hajdú-Bihar és Heves megyei ÁHV, valamint a BHV.

A mezőgazdasági ipar termékeinek minőségi szintje javuló tendenciával összességében gyenge, a szövetkezeti iparé ugyancsak erőteljesen javuló tendenciával közepes.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a megfelelő minőségű alapanyag biztosítása, minőség szerinti átvétele és gondos feldolgozása;
- a termékek érzékszervi tulajdonságainak jelentős mértékű javítása és az érzékszervi vizsgálatok szigorúbb szemléletű végrehajtása;
- korszerű laboratóriumi műszerek üzembe helyezésével hatékonyabb, esetleg számítógéppel támogatott gyártásközi ellenőrzés.

Hűtőipar

2333 hűtőipari tétel vizsgálata alapján a hűtőipari termékek minősége *változatlanul jó*. A kifogásolási arány (2,0%) *csökkent*, az élelmiszeripari átlagnál lényegesen kisebb.

A termékcsoportonkénti és kiemelt termékenkénti elemzés alapján a gyorsfagyasztott gyümölcsfélék érzékszervi és összetételi tulajdonságai gyengébbek a múlt évinél és ezáltal minőségi színvonala is romlott. Különösen a gyorsfagyasztott kékszilvánál fordult elő sokszor minőséghibás tétel. Kismértékben javult a gyorsfagyasztott gyümölcskrémek minősége, elsősorban a tömegelőírás pontosabb betartása, valamint a csomagolás és jelölés gondosabb kivitelezése következtében. A mélyhűtött gesztenyepüre minőségét kizárólag az egyéb szektor előállítóinál kellett kifogásolni. A gyorsfagyasztott zöldségfélék közül a gyf. zöldborsó változatlanul jó minőségű volt. A gyf. zöldbab minőség összetételi és mikrobiológiai hibák miatt kismértékben romlott. A parajkrém tételek között 1988-ban sem volt kifogásolt. Csekély kifogásolási arány mellett jó a gyf. zöldségalapú félkész ételek és a készételek minősége. Kismértékben romlott a gyf. tésztafélék és a gyf. húsos félkészételek minőségi szintje. A gasztrófol termékek kifogásolási aránya az országos hűtőipari átlagnak megfelelő és nem változott, melyen belül érzékszervi hibák és tömeghiányos tételek fordultak elő.

A minőségellenőrzés a hűtőiparban jól szervezett. Az előállítás folyamata a nyersanyag átvételtől a késztermék kiszállításáig szigorúan ellenőrzött. Az ellenőrzés hatékonyságának növelésére Győrben CONTIFLO automata elemzőkészüléket, Miskolcon SARTORIUS gyors nedvességmérőt alkalmaznak. A minőségbiztosító rendszer színvonala alapján a kiváló kategóriába sorolták be a Győri és Zalaegerszegi Hűtőipari Vállalatot.

A MÉM szektorba tartozó vállalatok közül a Hűtőipari Vállalat Dunakeszi Gyára és a Miskolci Hűtőipari Vállalat közepes minőséggel állította elő termékeit. A Békéscsabai Hűtőipari Vállalat termékeinek jó minősége kismértékben romlott, amit a kifogásolási arány növekedése is mutat. Az ismétlődő hibák a gyártási fegyelem lazaságára engednek következtetni. A többi hűtőipari vállalat csekély kifogásolási aránnyal, igen jó minőségű termékeket állított elő. A mezőgazdasági szektorba tartozó előállítók közül a Pest megyei Hűtőipari Gazdasági Társulás Albertirsai és az „Aranykalász” Mgtsz Ráckevei Hűtőháza termékeinek minősége közepes. A Nagyrédei „Szőlőskert” Mgtsz Hűtőháza által forgalomba hozott egyébként jó minőségű termékek mikrobiológiai állapota átmentei romlást mutatott.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- jó minőségű és gyorsfagyasztásra alkalmas nyersanyagfajták termeltetése és minőség szerinti átvétele;

- a gyári minőségbiztosító tevékenység továbbfejlesztése;
- a fizikai és kémiai jellemzők előírása a nyersanyag- és késztermék szabványokban, valamint a gyártmánylapokon.

Konzervipar

4557 konzervipari tétel vizsgálata alapján a konzervipari termékek *minősége* összességében *jó*, az elmúlt évihez képest *javult*. A *kifogásolási arány* (6,3%) *csökkent* és ezáltal az élelmiszeripari átlagnál kisebb.

A *termékcsoportonkénti* elemzés alapján a gyümölcskonzervek jó minősége kismértékben javult. Ezt elsősorban a lekvárféléknél és a gyümölcsleveknél bekövetkezett minőségjavulás eredményezte. A befőtték minősége változatlan. A főzelékkonzervek és ezen belül a paradicsom- és zöldborsókonzerv jó, valamint a zöldbabkonzerv közepes minőségi színvonala javult. Ezt elsősorban az érzékszervi hibák számának jelentős csökkenése eredményezte. A savasnyúságok közepes minősége javult, de ezen belül az uborkáé romlott. A savanyúságok kifogásolási aránya a konzervipari átlagnál sokkal sokkal nagyobb, ami elsősorban összetételei hibákból (só- és savtartalom-eltérésekből) adódott. Az ételkonzervek, a húskrémek és a fűszerpaprika jó minősége – az iparági átlagnál lényegesen kisebb kifogásolási arány mellett – kismértékben javult. A szárított levesek és egyéb termékek jó minőségű színvonala romlott, míg a kifogásolási arány nőtt. A jó minőségű gyermekétel-konzerveknél nem volt kifogásolás. A halkonzervek gyenge minősége tovább romlott, a kifogásolási arány rendkívül nagy. Az ételízesítők minőségi színvonala továbbra is jó, a kifogásolási arány a konzervipari átlagérték alatt van.

A *gyártmányfejlesztés* eredményeként nagyszámú választékbővítő terméket hozott az ipar forgalomba (készételek, húskrémek, gyümölcs- és zöldségitalok, ivólevelek, ételízesítők). A gyártmányfejlesztési tevékenység elismeréseként Vásárdíjat kapott az ősi BNV-n a korszerű csomagolású, téphető fedelű Debreceni sonkás és kolbászos pástétom (DEKO). A konzervipari termékek közül 28 viseli a KÁF megkülönböztető jelet. 1988-ban az alábbi termékek kapták meg a jogot a KÁF jel viselésére: a SIO gyümölcsnektárok (Siófoki Á. G.), alma- és szőlőlevelek (Balatonboglári Á. G., Élelmiszeripari Kft.), Vegeta ételízesítők, Tejszínpótló por, Szegedi biborpaprika 75 g-os (Szegedi Paprikafeldolgozó V.)

A *minőségellenőrzés* területén a MÉM iparban a személyi és tárgyi feltételek összességében biztosítottak. Korszerű műszerek segítik a minőségellenőrzést: BACTEC mikrobiológiai analízátor (Szikrai Á. G.), Hunter színmérő, Lovibond tintométer, Pye Unicam 8620 spektrofotométer, Rotációs viszkoziméter (Nagykőrösi KGy.). A „Kiváló minőségbiztosító rendszert működtető élelmiszerelőállító” kategóriába került besorolásra a Kecskeméti KGy., a Nyírség Konzervipari V. és a Balatonboglári Élelmiszeripari Kft. A mezőgazdasági és szövetkezeti előállítóknál a minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételei változatlanul hiányoznak, ami a nagyobb számú export-reklamációban is megnyilvánult.

A *minisztériumi* konzerviparban csökkent a kifogásolási arány 5,0%-ról 3,7%-ra, és valamennyi gyár termékeinek minősége – az Óvári Konzervgyár termékeinek közepes minőségi szintjét kivéve – jó színvonalú. A termékek minőségi színvonala javult a Budapesti, Hatvani, Dunakeszi, Nagykőrösi, Paksi és Szegedi Konzervgyárban. Javult a Nagyatádi Konzervgyár termékeinek minősége, annak ellenére, hogy jelentősen csökkent a kifogásolási arány is, még mindig jelentősen meghaladja a konzervipari átlagot. A *mezőgazdasági* szektorhoz tartozó előállítók termékeinek minősége stabilan jó, de az iparági átlagnál nagyobb a kifogásolási arány (9,1%). A *szövetkezeti* előállítók termékeinek minősége elérte

a jó szintet, csökkentő, de még mindig nagy kifogásolási arány mellett (11,6%). A magániparban összességében nem megfelelő a minőségi színvonal és igen nagy a kifogásolási arány (29,0%). Az *egyéb miniszteriumi ipar* által előállított konzervipari termékek minősége igen jó, javult és a kifogásolási arány is csökkent 6,9%-ról 4,0%-ra.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a nyersanyag minőség szerinti termeltetésének és átvételének továbbfejlesztése;
- a korszerű aszeptikus technológiához szigorúbb és megbízhatóbb minőségű nyersanyag biztosítása;
- zárt technológiák kialakítása és a számítógépes folyamatirányítás hatékony alkalmazása a nagyüzemekben;
- a minőségbiztosító rendszerek felülvizsgálata, a minőségszabályozás teljes körű kiépítése és a késztermék-ellenőrzés szigorítása;
- a szövetkezeti, mezőgazdasági és magán-szektorban a minőség-ellenőrzés megszervezése, feltételeinek javítása.

Növényolajipar

706 növényolajipari tétel vizsgálata alapján a növényolajipari termékek minősége – az elmúlt évihez viszonyítva azonos szinten – *kiváló*, a *kifogásolási arány* az élelmiszeripar átlagánál kisebb, az elmúlt évhez képest 1,6%-ról 2,3%-ra *kissé emelkedett*, mivel a vizsgált tételek száma csökkent.

A *kiemelt termékek* közül a napraforgóolaj *kiváló* minősége változatlan, kifogásra főként a jelölés és a zárókupa melletti szívárgás adott okot. A RAMA és LIGA margarin minősége *kiváló*, az előző évhez képest változatlan. A margarin-ellátás a Rákospalotai Gyár rekonstrukciója miatt időszakonként akadozó volt.

A *gyártmányfejlesztés* keretében a Rákospalotai Gyárban elkezdték gyártani az igen jó minőségű csészés RÁMA margarint, amely 1988-ban elnyerte a KÁF megkülönböztető minőségi jelet.

A *belső minőségellenőrzés* a gyárakban továbbra is magas színvonalú és a nyersanyagtól kezdve, a termelésen át az értékesítésig *kiválóan* működik. A laboratóriumok szükséges személyi és tárgyi feltételei biztosítottak. A minőségellenőrzést részletes iparági és gyári minőségellenőrzési ügyrend szabályozza. A műszerparkot ez évben szárítófeltétes Sartorius mérleggel Kjeltec fehérmeghatározó berendezéssel, számítógépes vezérlésű Oxford NMR készülékkel, Retsch darálóval egészítették ki, melyek az analitikai munka pontosságát, korszerűségét tovább javítják.

A minőségi bérezés rendszere fejlett és széleskörűen alkalmazzák. A komplex és minőségfelügyeleti ellenőrzések tapasztalatai alapján megállapítható, hogy az iparág minőségbiztosító intézkedéseinek színvonala az egész élelmiszeripart tekintve változatlanul a növényolajiparban a legmagasabb. A Rákospalotai és Győri Növényolajgyára ezért „Kiváló minőségbiztosító rendszert működtető élelmiszerelőállító” kategóriába került besorolásra.

A Rákospalotai Növényolajgyár termékeinek *kiváló* minőségi színvonala változatlan, míg a Győri Növényolajgyaré változatlanul igen jó.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében:

- a meghibásodott kupakgyártó gépet helyre kell állítani, vagy új gép üzembe állításával ki kell küszöbölni a vásárolt kupakokkal zárt palackoknál jelentkezett szívárgási hibát.

Söripar

1798 söripari tétel vizsgálata alapján a söripari termékek minősége jó, az előző évhez képest változatlan. Az élelmiszeripari átlagnál kisebb kifogásolási arány (5,0%) az elmúlt évihez képest *kismértékben csökkent*, ami elsősorban az összetételi hibák számának csökkenésére vezethető vissza. A *termékcsoportonkénti és kiemelt termékenkénti* elemzés alapján a világos sörök összességében változatlanul jó minőségűek. Ezen belül romlott a Kőbányai és Borsodi világos sörök minősége, a kifogásolási arány egyidejű növekedése mellett.

A Kőbányai világos minősége – az érzékszervi és csomagolás-jelölési tulajdonságainak kedvezőtlen alakulása miatt – a közepes szintet sem éri el. Az érzékszervi hiányosságok közül döntően az alacsony habtartósság és az izhiba fordult elő. A közepes minőségű Borsodi világosnál a térfogati hibák száma növekedett. Változatlanul gyenge minőségű a Balatoni világos sör és továbbra is rendkívül nagy a kifogásolási arány. A jobb térfogati és a kedvezőbb csomagolás-jelölési tulajdonságok következtében *kismértékben javult* a Szalon és Ászok sör jó minősége. A Tuborg és a hazai palackozású import sörök jó minősége *kismértékben javult*, kedvezőbbek az összetételi tulajdonságok és a térfogat-előírások betartása. Romlott a barna sörök jó minősége a jelölési hibák számának növekedése miatt. A *gyártmányfejlesztés* keretében legfontosabb választékbővítő termékek a következők: pasztőrözött Kőbányai világos 0,5 l, Dreher export 0,5, 0,33 l, Dreher pils 0,5, 0,33 l, Szent István sör 0,5 l, (Kőbánya); Royal export világos sörkülönlegesség (Martfű); Talléros, Matróz, Fregatt pasztőrözött világos sörök (Komárom). Az iparban összesen 12 KÁF jelet viselő termék van. Közülük a Holsten prémium sör 0,33 l (Nagykanizsai Sörgyár) és a Dreher Export 0,5 l, Dreher 0,33 l dísz-csomagolású palacksör (Kőbánya) 1988-ban nyerte el a megkülönböztető minőségi jelet.

A sörgyárakban a *minőségsszabályozás és minőségellenőrzés* személyi és tárgyi feltételei általában kedvezők. A Borsodi Sörgyár műszerparkját gázkromatográfál bővítette. A Pannónia Sörgyárt besorolták a „Kiváló minőségbiztosító rendszerrel működtető élelmiszerelőállító”-k közé.

A *MÉM söripari előállítók* termékminőségének jó színvonala változatlan. Ezen belül *kismértékben javult* a Soproni Sörgyár, változatlan a Borsodi, Nagykanizsai, Pannónia, romlott a Kőbányai Sörgyár termékeinek minősége. Legmagasabb színvonalon és legkisebb kifogásolási aránnyal a Pannónia Sörgyár termel. Javult a Martfűi Sörgyár által gyártott jó minőségű termékek színvonala és a kifogásolási arány is csökkent.

A minőség biztosítása és javítása érdekében szükséges:

- nagyobb figyelmet fordítani a töltőgépek és címkézőgépek helyes beállítására, működésére a térfogat-hiány és a csomagolás-jelölési hibák számának csökkentése érdekében;
- javítani a fejtőkirendeltségekre való sörszállítás, valamint a tárolás körülményeit az érzékszervi hibák csökkentése érdekében;
- a fejtőkirendeltségek és bérpalackozók műszaki-technológiai színvonalát és a helyi minőségellenőrzés hatékonyságát javítani.

Sütőipar

5786 sütőipari tétel vizsgálata alapján a sütőipari termékek minősége *közepes*, az előző évihez képest *változatlan*. A *kifogásolási arány* 13,9%, ami változatlanul *nagyobb* az élelmiszeripari átlagnál.

A *termékcsoportonkénti* elemzés alapján a kenyérfélék összességében közepes minősége javuló tendenciát mutat, ami elsősorban az érzékszervi hibák, valamint a tömeg- és jelöléshiány miatti kifogások kismértékű csökkenésének köszönhető. Növekedett azonban az összetételi hibák részaránya. Ezek között leggyakoribb hiba a kis savfok, ami a kovászolási technológia fejlesztését és a gyártásközi ellenőrzés fokozását teszi szükségessé. A kis fajlagos térfogat miatti kifogások száma az elmúlt évhez képest csökkent, de még mindig a második leggyakoribb hiba, aminek oka egyrészt technológiai eredetű, másrészt a gyártásközi ellenőrzés hiányára utal. A kenyérféléknél továbbra is gyakori a tömeghiány és a jelölési hiba. A jelölési hibák közül a magániparban elsősorban címkezetlenség, a tanácsi sütőiparban pedig előrecímkezés fordul elő. A kenyérfélék termékcsoporton belül a fehér, alföldi és rozsos kenyerek minősége közepes. A házi jellegű kenyér minősége javult, de még mindig csak közepes, a kifogásolási arány nagy. Ennek fő oka összetételi hiba és tömeghiány. A kenyérfélék közül a kukoricás kenyér minősége a legjobb, kifogásolási aránya a legkisebb.

A vizes tésztából készült fehértermékek minősége az elmúlt évhez képest nem javult, a minőségi szint gyenge, ami a kedvezőtlen érzékszervi tulajdonságoknak és a szabvány alsó határértékét alig meghaladó térfogat- és tömegértékeknek tulajdonítható. A teljes tésztából készült fehértermékek minősége változatlanul közepes, ezeket a termékeket főként tömeghiány miatt kifogásolták. A Sió termékek minőségi színvonala gyenge, amelynek fő oka a kedvezőtlen érzékszervi tulajdonság és a gyakori tömeghiány. A zsiros-dúsított tésztából készült termékeknél az anyag-normától való eltérések, ill. pontatlan bemérés miatt gyakori hiba a kis zsirtartalom, de minőségük összességében jó. A morzsa kifogásolási aránya – főként összetételi és mikrobiológiai hibák miatt – nagy (37,1%). A nagy zsír-, hamu- és só-tartalom nem megfelelő alapanyag felhasználására utal; a mikrobiológiai szennyezettség a gyártástechnológiai előírásoktól való eltérésekre vezethető vissza.

A sütőipar *gyártmányfejlesztő* tevékenysége tovább fokozódott, a választék-bővítő termékek száma meghaladta az elmúlt évit. A gyártmányfejlesztés egyik fő iránya továbbra is a korszerű táplálkozást szolgáló termékek körének bővítése: szójás termékcsalád (Miskolci SV), korpás formakenyér család (Észak-Pest megyei SV), Pannon kenyércsalád (FSV). A Székesfehérvári SV Magvas zsemle terméke az őszi BNV Vásárdíját kapta. Jelentős előrelépés történt az elősütött, mélyhűtőben hosszú ideig eltartható kenyerek és péksütemények kifejlesztése terén (Heves megyei SV, Kecskeméti SÉV). Jelenleg 8 sütőipari termék viseli a KÁF jelet.

A tanácsi sütőipari vállalatoknál a *minőségellenőrzés* rendszere, személyi és tárgyi feltételei lényegében változatlanok. A Miskolci SV kiváló minőség-biztosító rendszert működtet, a többi sütőipari vállalat minőségbiztosító tevékenysége általában közepes vagy jó. Nem megfelelő a minőségbiztosító tevékenység, nem hatékony a minőségellenőrző szervezet munkája azoknál a vállalatoknál, ahol a minőségellenőrzés a termelési osztályhoz tartozik. A vállalati laboratóriumok felszereltsége, műszerezettsége közepes. Az ellenőrzések eredményeinek dokumentáltsága egyes vállalatoknál nem rendszeres.

A *tanácsi iparban* a sütőipari termékek minősége közepes, az elmúlt évhez képest nem változott. Javult és közepes minőségi szintet ért el a *mezőgazdasági szektor* termékeinek minősége, a kifogásolási arány is jelentősen csökkent. A *szövetkezeti szektorban* a termékek minősége tovább javult és elérte a jó szintet. A *magániparban* a termékek minősége az elmúlt évhez képest javult; a kifogásolási arány (33,4%) azonban a sütőipari átlag közel háromszorosa. Ennek fő oka, hogy a kisiparosok által sütött kenyerek összetételi tulajdonságai (savfok, térfogat) és a jelölés gyakran nem felel meg a szabvány előírásainak. Termékei minőségét

tekintve igen jó minőségi színvonalat ért el – mindössze 2% körüli kifogásolási arány mellett – a Miskolci SV és a Tatabánya és Környéke SV. Jó minőségű termékeket állított elő a Békéscsabai SV, Kőrösi SÉV, FSV, Csongrád megyei SV, Szekesfehértvári SV, Dunaújvárosi SV, Hajdú megyei SV, Heves megyei SV, Komárom és Környéke SV, Nógrád megyei SV, Nyugat-Pest megyei SV, Nyíregyházi SV és a Vas megyei SV. Növekvő kifogásolási arány mellett gyenge minőségi szintre esett vissza a Kálcsai SÉV, Kecskeméti SÉV és a Mosonmagyaróvári és Vidéke SV termékeinek minősége. A többi előállító közepes szinten termel.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a minőségellenőrző szervezetek intézkedési és döntési jogkörének növelése;
- a folyamatos, hibafeltáró gyártásközi ellenőrzés megszervezése;
- a minőségellenőrző laboratóriumok műszerezettségének fejlesztése, gyors vizsgálati módszerek elterjesztése az üzemi minőségellenőrzésben;
- az alapanyag és késztermék mikrobiológiai állapotának ellenőrzése;
- megfelelő kovászolási technológia kifejlesztése;
- a péksütemények gyors lehűtését biztosító berendezések beszerzése és a készárúraktárak bővítése;
- a 24 órás minőségmegőrzési időtartamú termékek kisütéstől számított nyolc órán belüli kiszállításának megoldása.

Szárasztésza

1300 szárasztésza tétel vizsgálata alapján a szárasztészták jó szintű minősége javult, a kifogásolási arány (11,8%) az élelmiszeripari átlagnál nagyobb, ami főként összetételi hibákra és csomagolás-jelölési hiányosságokra vezethető vissza.

A *termékcsoportonkénti* elemzés alapján megállapítható, hogy mindhárom termékcsoport (szalásáru, apróáru és házitésza) minősége jó. A szalásárúk minősége kismértékben romlott, a kifogásolási arány nőtt. Az érzékszervi és összetételi hibák részaránya – elsősorban szétfővés és tojástartalom-hiány miatt – továbbra is nagy. Az apróárúk minősége kismértékben tovább javult, a kifogásolási arány változatlan. Javultak az érzékszervi tulajdonságok, csökkent a csomagolás-jelölés hibák száma. Változatlanul jellegzetes hiba a repedezett szerkezet és a törmelékesség. A házitészták minősége javult, a kifogásolási arány csökkent. A minőség-javulás valamennyi minőségi jellemzőnél érzékelhető. Jelentős mértékben csökkent az érzékszervi hibák száma, javultak az érzékszervi tulajdonságok. Pozitív változás következett be az összetételi jellemzőknél is. Továbbra is vezető hibák azonban a kis tojástartalom és gyakori a mikrobiológiai szennyezettség, ami a technológiai és higiéniai feltételek további javítását teszi szükségessé. Mesterséges színezék használatáért ritkán kellett kifogást emelni.

Gyártmányfejlesztés keretében a Fejér megyei GMV szárasztésza gyára vitális bűzagtint tartalmazó, kiváló minőségű 6 tojásos cernametélt gyártását kezdte meg. Jelenleg a Fejér megyei GMV Durica termékcsaládjá és az Új Élet Mgtst (Mihálytelek) 8 tojásos aprótésztái viselik a KÁF jelet.

A *minőségellenőrzés* a MÉM szektorban jó színvonalú, hatékony; személyi és tárgyi feltételei biztosítottak. A tanácsi szektorú tesztaüzemek termékeinek szabvány szerinti minősítését a sütőipari vállalatok belső minőségellenőrző szervezete végzi. A mezőgazdasági szektor legnagyobb szárasztésza-előállítója, a Gyermelyi Tésztagyár jelentős intézkedéseket tett a minőség javítására. Az egyenletes lisztminőség biztosítása érdekében saját malomüzemet építettek. Az apróáru üzemből víz-tojáslé arány-szabályozó berendezést fejlesztettek ki. Növelték a minőségellenőrző laboratórium létszámát, áttértek a termeléshez igazodó folyamatos munkarendre.

A *MÉM iparban* igen jó minőségűek a Fejér megyei GMV és a Dunakeszi Konzervgyár száraztésztaí; visszaesett a Békéscsabai Konzervgyár száraztésztaínak minőségi szintje. Összességében jó minőségűek a *többi szektorban* előállított száraztésztaí, de a minőségi előírásoktól való eltérés sokkal gyakrabban fordul elő.

A minőség javítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a gyártásközi ellenőrzés gyakoriságának növelése;
- a higiéniai feltételek javítása elsősorban a magániparban;
- a mikrobiológiai és az összetételi jellemzők megbízás alapján történő vizsgálatának bevezetése a kisebb előállítóknál.

Szeszipar

2219 szeszipari tétel vizsgálata alapján a szeszipari termékek minősége jó az elmúlt évhez képest *kismértékben javult*. Az élelmiszeripari átlagnál kisebb *kifogásolási arány* (5,2%) azonban *kismértékben emelkedett*. Ez elsősorban arra vezethető vissza, hogy növekedett a jelölési hibák és térfogati hiányosságok száma.

A termékcsoportonkénti és kiemelt termékenkénti elemzés alapján a pálinkafélék jó minősége összességében *kismértékben javult*. Ezen belül a kommersz cseresznye- és barackpálinkák minősége változatlan. A valódi pálinkák kifogásolási aránya az ipari átlagnak több, mint kétszerese. A hibások között az összetételi hiba dominál (nagy réz- és eltérő alkoholtartalom). A likőrfélék és ezen belül a különleges likőrök jó minősége javult. *Kismértékben javult* a brandyk és a különleges brandyk jó minőségi szintje is. Az ecetkészítmények változatlanul jó minőségűek, azonban kifogásolási arányuk növekedett a csomagolás-jelölés hibák kedvezőtlen alakulása miatt. A sűtő-élesztő minősége – az összetételi hibák számának csökkenése következtében – *javult*.

A *gyártmányfejlesztési* tevékenység keretében megvalósult jelentősebb választékbővítő termékek a következők: Tejszínkrémlikőr család, Éva alma-, Éva meggyvermuth, Kommersz szilvapálinka (BULIV); Royal likőrcsalád, Royal brandy, Royal vodka, Vioferm szárított pezsgő-élesztő, ízesített almaecetek (BUSZESZ); Hamvaskék szilvapálinka, Bacca gin (Győr); Lilla vermut édes, száraz, Különleges körtepálinka (Miskolci Likörgyár); Körte és barack ízesítésű pálinka, Tengerész rum (Kecskeméti MSZB Mgtsz); Nosztalgia likőrbor család (Kiskunhalasi Á. G.); Sámson ízesített almapálinka (VOSZK). A szesziparban jelenleg 8 KÁF jelet viselő termék van. A Borsod megyei Gyümölcsesz és Üdítőitalipari Vállalat „Rákóczi Keserű” likőrkülönlegessége és a Helvéciai Á. G. „Elitte pálinka” terméke 1988-ban nyerte el a megkülönböztető minőségi jelet.

A nagy előállítók *minőségellenőrzésének* személyi és tárgyi feltételei biztosítottak. A Budapesti Likóripari Vállalatnál előrelépést jelentett, hogy az exportra kerülő pálinkák csaknem teljeskörű vizsgálatát el tudja végezni a laboratórium.

A *MÉM szeszipari előállítók* termékeinek jó minősége *kismértékben javult*. Ezen belül *kismértékben javult* a BULIV, a BUSZESZ, változatlan a Győri, Kiszvárdai és Szabadegyházai Szeszipari Vállalat, valamint a Miskolci Likörgyár termékeinek minőségi szintje, azonban a BUSZESZ, Kiszvárdai, Szabadegyházi Szeszipari Vállalat és a Miskolci Likörgyár kifogásolási aránya növekedett. Valamennyi *többi szektorban* jó minőségi szinten állították elő a termékeket, de a tanácsi iparban a kifogásolási arány továbbra is túlzottan nagy és a biripari termékek minőségi hibáinak száma emelkedett.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a valódi pálinkák élvezeti értékének növelése a nemes gyümölcsök feldolgozási arányának növelésével, valamint jobb cefrevezetéssel és szakszerűbb finomítással;
- az aromák és esszenciák minősítésének és minőségi átvételének megoldása, bevezetése;
- a szeszfőzdekben a minőség-ellenőrzési tevékenység további javítása.

Tejipar

A 6132 tejipari tétel vizsgálata alapján a termékek *minősége változatosan jó*. Az élelmiszeripari átlagnál nagyobb *kifogásolási arány* (10,4%) az előző évihez képest *csökkent*. Ez elsősorban a tömegeltérések és a jelölési hibák számának csökkenésére vezethető vissza.

A tejipari termékeknel összességében előforduló hibák 19%-a érzékszervi, 41%-a összetételi, 18%-a mikrobiológiai, 7%-a tömegeltérési és 15%-a csomagolási-jelölési hiányosság következménye volt.

A termékcsoportonkénti és kiemelt termékenkénti elemzés alapján megállapítható, hogy a tejek minősége jó, összességében kissé javult. Ezen belül a pasztőrözött tej minősége javult, az ízesített tejtitaloké kismértékben romlott, elsősorban az ízesítőanyagok minőségi ingadozásából eredő érzékszervi és összetételi hibák miatt. A savanyú tejfélék minőségi színvonala változatlan, kevesebb volt a kifogásolás az összetételi és a jelölési hibák ritkább előfordulása miatt. A tejszínfélék minősége összességében kismértékben romlott, a kifogásolási arány kismértékben nőtt, elsősorban a tejfől gyakoribb érzékszervi és mikrobiológiai hibái miatt. Az iparágon belül továbbra is a tejfől a leggyakrabban kifogásolt termékek egyike. A túrófélék termékcsoporton belül az étkezési tehéntúró a legalacsonyabb minőségi színvonalú, kifogásolási aránya változatlanul nagy, elsősorban a kedvezőtlen érzékszervi tulajdonságok és csomagolás-jelölés hibák gyakori előfordulása következtében. Változatlan a vajak és az ömlesztett sajt minősége az élelmiszeripari átlagnál kisebb kifogásolási arány mellett. A kedvezőtlen érzékszervi tulajdonságok miatt kismértékben romlott, s ezzel közepes szintre csökkent az egyéb sajt-félék minősége. A termelői nyerstej kifogásolási aránya csökkent az idegen-víz-tartalmú minták kisebb számú előfordulása miatt, de így is a vizsgált tételek közel negyede kifogásolt.

A gyártmányfejlesztés eredményeként számos választékbővítő termék jelent meg: málnás joghurthab, Bodrog csemege túrókrém (Borsodi TV); „Herkules” növelt fehérjetartalmú zsírszegény ultrapasztőrözött féltartós tej; Tóbiás tartós félszíros tömbtúró (Győr-Sopron m-i TV), valamint a BNV Nagydíjat kapott 10% zsírtartalmú epres, tejszínes joghurt és a 2% zsírtartalmú meggyes joghurt (Fejér megyei TV).

A minőségellenőrzés személyi és tárgyi feltételei megfelelőek az alapvető vizsgálatok elvégzéséhez. A továbbfejlesztéshez nagyobb pontosságú, gyors és nagysorozatú vizsgálatot lehetővé tevő módszerekre lenne szükség.

A minisztériumi iparban jó minőségű termékeket állított elő – az élelmiszeripari átlagnál kisebb kifogásolási arány mellett – a Baranya-, Fejér-, Tolna-, Vas- és Zala megyei, valamint a Budapesti TV. Az élelmiszeripari átlagnál nagyobb kifogásolási arány mellett jó minőségűek a Borsod-, a Csongrád- és a Hajdú-Bihar megyei, valamint a Kaposvári TV termékei. Nagy kifogásolási arány mellett jó a Szabolcs-Szatmár- és Szolnok megyei TV, közepes a Veszprém megyei és a Középmagyarországi TV termékeinek minősége. Ez utóbbi vállalatnál a ki-

fogásolások aránya azonban háromszorosa a tejipari átlagnak. A *mezőgazdasági ipar* termékeinek minősége javult, a kifogásolási arány lényegesen csökkent. A *magánipar* termékeinek kifogásolási aránya is csökkent, de még mindig közel háromszorosa a tejipari átlagnak.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében szükséges:

- a termelői nyerstej átvételi rendszerének felülvizsgálata és a minőségi paraméterek számának bővítése;
- korszerű műszerek beszerzése és alkalmazása a gyártásközi és késztermék ellenőrzése során;
- alkalmazott csomagolóanyagok kínálati körének bővítése és a grafika korszerűsítése.

Üdítőitalok

3082 üdítőital-tétel vizsgálata alapján az üdítőitalok *jó színvonalú minősége javult*. Az élelmiszeripari átlagnál kisebb *kifogásolási arány (5,2%) az elmúlt évihez képest csökkent*.

A *kiemelt termékenkénti* elemzés alapján a Traubisoda változatlanul jó minőségű, bár kifogásolási aránya az üdítőitalok közül a legnagyobb. Kismértékben javult a Márka szőlő és javult az egyéb szőlő alapú üdítőitalok minősége. A javulást az érzékszervi és összetételi tulajdonságok kedvezőbb alakulása eredményezte. A hazai gyümölcsalapú, valamint citrus, cola, tonik és egyéb üdítőitalok minősége szintén javult. A kedvező és egyenletes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező legmagasabb minőségi színvonalat elérő colafélék minőségének átlaga megközelíti a kiváló szintet. A javulás a legtöbb terméknél elsősorban az összetételi hibák (kis CO₂- és ingadozó szárazanyagtartalom) számának csökkenése miatt következett be. A cola, a citrus, a tonik és az egyéb üdítőitaloknál csökkent a kifogásolási arány is; a többi terméknél viszont az iz- és a jelölési hibák szaporodása miatt lényegében változatlan a kifogásolások száma. A diabetikus üdítőitalok minőségi szintje változatlan. A csendes üdítők kifogásolási aránya növekedett, a szilkvizek és a szénsavas ivóvizeké nem változott.

A *gyártmányfejlesztés* keretében a következő fontosabb választékbővítő termékek kerültek forgalomba: Schweppes goldein orange, -bitter lemon, tonik, gyömbér (Badacsonyi vidéki Pincegazdaság, Győr); Canada Dry Arany gyömbér és tonik (Pannonia Sörgyár); az 1,5 l-es műanyagflakonos Queen üdítőital család, a Mohai Ágnes szénsavas ásványvíz műanyagflakonban (BUSZESZ); Pascal szénsavas forrásvíz, Pesti szénsavas víz (BULIV); Rubin termékcsalád bővítése (Badacsonyi Á. G.); FINO gyümölcsalapú üdítők (Martfői Sörgyár); ET-ÜD mangó (Csongrád megyei ZÖLDÉRT); ET-ÜD szénsavas ivóvíz (Erdei Termék Vállalat). Jelenleg 20 üdítőital és ásványvíz viseli a KÁF megkülönböztető minőségi jelet. A FÁJIV által palackozott 1 l-es kiserelésű Harmatvíz 1988-ban került a KÁF termékek közé.

A *minőségellenőrzés* alapvető személyi és tárgyi feltételei az előállítók zöménél biztosított. Megállapítható, hogy a licenc terméket is gyártók minőségbiztosító rendszere a külföldi cég előírásai és felügyelete következtében húzóerőt jelent a nem licenc termékekre is. „Kiváló minőségbiztosító rendszert” működtet a Csongrád megyei ZÖLDÉRT Vállalat üdítőital üzeme.

A *MÉM iparban* javult az üdítőitalok minőségi szintje, a kifogásolási arány csökkent. A *boripari* üdítőitalgyártók közül javult a Badacsonyi vidéki – Délalföldi Pincegazdaság és Pannonvin Borgazdasági Kombinát üdítőitalainak minősége,

a többi előállító változatlan minőségű termékeket gyárt. A *söripari* előállítók közül javult a Borsodi Sörgyár, változatlan a Nagykanizsai, valamint a Pannonia Sörgyár üdítőitalainak minősége. A *szeszipari* előállítók közül jelentősen javult a Budapesti Szeszipari Vállalat, kismértékben a Budapesti Likőipari és Kiszárdai Szeszipari Vállalat, romlott a Győri Szeszipari Vállalat, valamint a Miskolci Likőgyár üdítőinek minősége. A *tanácsi-, a mezőgazdasági-, a szövetkezeti és az egyéb minisztériumi iparban* egyaránt javult a termékminőség. A kifogásolási arány a szövetkezeti iparban a legnagyobb, legkisebb az egyéb minisztériumi iparban.

A minőség biztosítása és fejlesztése érdekében:

- az érzékszervi hibák számát csökkenteni kell egy lényegesen szigorított alapanyag-átvétel és késztermék-ellenőrzés által;
- biztosítani kell a megfelelő minőségű csomagolóanyagokat;
- a még mindig sok CO₂- és szárazanyag-tartalom-eltérés csökkentése céljából a minőségi bérezés hatékonyságának növelésével kell összhangban a technológiai fegyelem maradéktalan betartására.

Egyéb élelmiszerek és élvezeti cikkek

352 (COMPACK) *pörköltkávé* tétel vizsgálata alapján a *kifogásolási arány* az élelmiszeripari átlagnál kisebb (5,7%), az előző évihez képest *nőtt*. A kifogások többsége nagy szervesanyag-tartalom (37%), iz (15%), nagy nedvességtartalom (10%), külső megjelenés (10%), valamint tömeghiány (10%) hibákból adódott.

A *gyártmányfejlesztés* eredményeként a vállalat CUBANA elnevezésű azonnal oldódó valódi kávéhozott forgalomba. A KÁF megkülönböztető jelet jelenleg az 50 és 100 g-os granulált Nescafé viseli.

224 (COMPACK) *teatétel* vizsgálata alapján a *kifogásolási arány* az élelmiszeripari átlagnál kisebb (2,2%), az előző évihez képest *nőtt*. A kifogások többsége nagy törmelék- és nedvességtartalomból adódott.

332 (COMPACK) *fűszertétel* vizsgálata alapján a *kifogásolási arány csökkent* (3,9%). A kifogások többsége nagy szervesanyag-tartalom (22%), tömeghiány (14%), nagy hamutartalom (14%), nagy nedvességtartalom (9%), nagy szervesanyag-tartalom (9%), szag (9%) és jelölési hibákból (9%) adódott.

A *minőség-ellenőrzés* személyi és tárgyi feltételei a COMPACK Vállalatnál kedvezőek.

70 *méztétel* vizsgálata alapján a *kifogásolási arány* az élelmiszeripari átlagnál nagyobb (11,4%), az előző évihez képest lényegesen *nőtt*. A kifogások többsége kikristályosodás, nagy víztartalom, valamint jelölési hibákból adódott.

A termelőkől átvett alapanyagmézek minősége általában megfelelő volt. Visszatérő hibaként jelentkezett, hogy a vegyes virágmézek és a lépesmézhez felhasznált lép méztartalma kikristályosodott, ami a repace és a napraforgó méz nagyobb arányú jelenlétére utal.

Cukoripari előállítók termékeinek minőség alakulása

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-télteli	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Ácsi Cukorgyár	98	3,1	2,6	80	0,76/1	0,65/0	0,90/2	0,92/0	3,23	3,22	3
Ercsi Cukorgyár	41	2,4	3,4	41	0,80/0	0,59/0	1,00/0	0,98/1	3,37	3,35	1
Hajdúsági Cukorgyár	128	2,3	2,4	125	0,90/1	0,87/0	0,97/1	0,99/1	3,73	3,52	3
Hatvani Cukorgyár	67	0,0	0,0	67	1,00/0	0,99/0	1,00/0	1,00/0	3,99	3,99	0
Selypi Cukorgyár	78	7,7	8,3	78	0,94/3	0,90/0	0,94/0	0,93/4	3,72	3,72	7
Mátravidéki Cukorgyárak összesen	145	4,1	4,6	145	0,97/3	0,94/0	0,97/0	0,96/4	3,84	3,84	7
Kaposvári Cukorgyár	249	4,8	5,3	249	0,69/4	0,82/4	0,97/1	0,93/5	3,41	3,18	14
Petőházi Cukorgyár	124	2,4	1,0	118	0,89/2	0,92/1	0,98/0	0,98/1	3,77	3,77	4
Sarkadi Cukorgyár	53	5,7	8,6	53	0,90/1	0,96/2	0,98/0	0,99/0	3,83	3,60	3
Sárvári Cukorgyár	112	3,6	5,8	111	0,69/2	0,59/3	0,99/0	0,98/1	3,26	3,38	6
Szerencsi Cukorgyár	126	4,0	2,5	113	0,94/0	0,81/1	0,98/3	0,92/1	3,64	3,65	5
Szolnoki Cukorgyár	102	1,0	0,0	102	0,97/0	0,81/0	0,98/1	0,93/0	3,70	3,85	1
MÉM ipar összesen	1178	3,5	3,6	1137	0,84/14	0,81/11	0,97/8	0,95/14	3,58	3,52	47
Mezőhegyesi Cukorgyár	49	10,2	7,9	47	0,82/4	0,79/1	0,89/0	0,73/2	3,23	3,30	7
Mezőgazdasági ipar összesen	59	11,9	14,0	56	0,83/5	0,79/2	0,87/1	0,72/3	3,20	3,22	11
Szövetkezeti ipar összesen	5	60,0	40,0	5	0,95/0	0,95/0	0,90/0	0,40/3	3,20	2,77	3
Mindösszesen	1242	4,1	4,4	1198	0,84/19	0,81/13	0,97/9	0,94/20	3,56	3,50	61

Dohányipari előállítók termékeinek minőségalkulása

10. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-téti	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Debreceni Dohánygyár	268	1,5	1,3	267	0,85/0	0,91/2	0,91/2	1,00/0	3,67	3,70	4
Egri Dohánygyár	555	0,9	1,5	548	0,89/1	0,92/1	0,94/1	1,00/2	3,75	3,72	5
Pécsi Dohánygyár	309	2,3	1,9	309	0,87/2	0,91/1	0,89/4	1,00/0	3,67	3,72	7
Sátoraljaújhelyi Dohánygyár	329	4,3	8,4	329	0,76/3	0,88/6	0,79/4	0,94/1	3,37	3,30	14
Dohánykutató Intézet	17	5,9	0,00	0,00	-/0	-/1	-/0	-/0	-	-	1
Mindösszesen	1478	2,1	3,1	1453	0,85/6	0,91/11	0,89/11	0,99/3	3,63	3,62	31

Édesipari előállítók termékeinek minőség alakulása

11. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételi	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Budapesti Csokoládégyár	442	1,5	3,4	440	0,82/0	0,89/3	0,96/2	0,96/2	3,62	3,60	7
Csemege Édesipari Gyár	351	3,1	4,0	341	0,77/3	0,90/2	0,97/4	0,98/3	3,62	3,50	12
Duna Csokoládégyár	253	3,6	1,1	243	0,86/1	0,96/2	0,97/4	0,98/3	3,78	3,68	10
Zamat Kávé- és Kékszigár	508	2,8	3,3	472	0,66/4	0,89/8	0,99/1	0,98/3	3,51	3,50	16
Budapesti Édesipari Vállalat összesen	1554	2,6	3,1	1495	0,77/8	0,90/15	0,97/11	0,97/11	3,61	3,56	45
Győri Kéksz- és Ostyagyár	245	5,3	6,5	236	0,72/5	0,88/7	0,97/1	0,95/3	3,52	3,41	16
Jánossomorja	92	1,1	7,4	82	0,83/0	1,00/1	0,97/0	0,99/0	3,80	3,56	1
Győri Kéksz- és Ostyagyár összesen	337	4,2	6,8	318	0,75/5	0,91/8	0,97/1	0,96/3	3,59	3,45	17
Szerencsi Csokoládégyár	377	1,9	2,8	371	0,68/0	0,93/4	0,99/2	0,94/1	3,55	3,47	7
Diósgyőri Édesipari Gyár	503	5,0	4,2	503	0,73/17	0,92/9	0,97/0	0,93/4	3,54	3,54	30
Szerencsi Édesipari Vállalat összesen	880	3,6	3,4	874	0,71/17	0,92/13	0,98/2	0,94/5	3,55	3,50	37
MÉM ipar összesen	2787	3,7	3,7	2703	0,74/58	0,91/36	0,97/14	0,96/19	3,59	3,52	127
Baja és Vidéke Sütőipari Vállalat	10	10,0	8,0	8	0,78/0	0,94/0	1,00/1	0,81/0	3,53	3,28	1
Kalocsai Sütő és Édesipari Vállalat	25	4,0	5,0	22	0,78/0	0,98/0	0,98/0	0,92/1	3,66	3,41	1
Kőrösi SÉV Gyomaendrőd	51	5,9	2,4	51	0,90/0	0,99/3	1,00/0	1,00/0	3,89	3,63	3
Hevesi megyei Sütő- és Édesipari Vállalat	77	5,0	20,8	74	0,68/0	0,98/3	0,91/0	1,00/0	3,57	3,22	3
Tanácsi ipar összesen	331	5,7	8,8	312	0,78/4	0,92/12	0,97/5	0,97/6	3,63	3,40	27
Borsodsziráki Mgtsz	16	18,8	28,6	16	0,42/0	0,94/2	0,99/0	0,88/1	3,23	2,91	3
Mezőgazdasági ipar összesen	168	21,4	17,0	150	0,67/5	0,89/8	0,88/13	0,84/17	3,29	3,29	43
Szövetkezeti ipar összesen	168	7,7	6,1	113	0,80/6	0,88/5	0,94/2	0,92/7	3,54	3,46	20
Magánipar összesen	98	21,4	8,8	69	0,72/2	0,93/18	0,91/3	0,87/2	3,43	3,43	25
Egyéb minisztériumi ipar összesen	11	54,5	11,1	5	0,70/2	0,95/0	1,00/3	1,00/2	3,65	3,08	7
Mindösszesen	3563	5,6	4,9	3352	0,75/77	0,91/79	0,97/40	0,95/53	3,57	3,50	249

Gabonaipari előállítók termékeinek minőség alakulása

12. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Ösze-téleti	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Bp. és Pest megyei GMV	204	7,4	5,3	202	0,78/7	0,95/14	1,00/0	0,98/0	3,52	3,52	21
Baranya megyei GMV	140	7,1	7,6	140	0,84/1	0,93/8	0,95/1	0,97/1	3,66	3,72	11
Bács megyei GMV	111	3,6	12,7	111	0,80/2	0,92/2	0,89/2	0,98/0	3,54	3,53	6
Békés megyei GMV	208	4,3	2,6	205	0,95/0	0,98/8	0,99/1	1,00/0	3,91	3,95	9
BAZ megyei GMV	226	10,6	12,4	226	0,76/15	0,92/21	0,78/2	0,96/0	3,40	3,28	38
Csongrád megyei GMV	123	7,3	5,6	113	0,90/2	1,00/2	0,94/1	0,94/6	3,70	3,72	11
Fejér megyei GMV	241	3,3	4,5	211	0,90/0	0,97/5	0,96/1	0,99/2	3,81	3,77	8
Győr-Sopron megyei GMV	81	3,7	5,4	81	0,88/3	0,94/2	0,97/0	1,00/0	3,72	3,79	5
Hajdú-Bihar megyei GMV	133	8,3	13,4	133	0,87/0	0,98/11	1,00/0	1,00/0	3,76	3,46	11
Heves megyei GMV	81	19,8	10,9	81	0,81/11	0,88/10	0,91/0	0,92/4	3,46	3,36	25
Komárom megyei GMV	73	0,0	0,0	72	0,98/0	1,00/0	1,00/0	1,00/0	3,93	3,97	0
Nógrád megyei GMV	103	17,5	7,0	102	0,90/2	0,91/15	0,88/2	0,94/1	3,60	3,78	20
Somogy megyei GMV	179	4,5	4,5	179	0,98/1	0,96/3	0,85/4	0,97/3	3,87	3,87	11
Szabolcs megyei GMV	246	2,0	3,8	244	0,82/2	0,98/4	0,93/1	0,99/1	3,63	3,74	8
Szolnok megyei GMV	262	3,4	5,1	260	0,97/1	0,97/9	0,98/0	1,00/0	3,90	3,90	10
Tolna megyei GMV	130	7,7	12,9	130	0,81/7	0,94/2	0,89/1	0,97/1	3,57	3,63	11
Vas megyei GMV	168	1,8	2,8	168	0,86/0	0,92/3	1,00/0	1,00/0	3,70	3,74	3
Veszprém megyei GMV	140	3,6	3,9	140	0,79/1	0,90/2	0,95/0	0,99/1	3,53	3,61	4
Zala megyei GMV	108	4,6	2,1	108	0,91/1	0,86/5	1,00/0	1,00/0	3,69	3,76	6
MÉM ipar összesen	2957	5,8	6,3	2906	0,87/56	0,95/126	0,95/16	0,98/20	3,69	3,69	218
Szarvasi Állami Tangazdaság	26	11,5	0,0	24	0,99/0	0,98/2	1,00/0	0,96/1	3,93	3,97	3
Mezőgazdasági ipar összesen	67	16,4	1,9	41	0,96/3	0,98/3	0,99/0	0,94/7	3,84	3,96	13
Egyéb minisztériumi ipar	5	0,0	0,0	2	1,00/0	1,00/0	1,00/0	1,00/0	4,00	—	0
Mindösszesen	3029	6,0	6,3	2949	0,87/59	0,95/129	0,95/16	0,98/27	3,69	3,69	231

Húsipari előállítók termékeinek minőség alakulása

13. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételi	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Baranya megyei ÁHV	170	1,2	2,4	145	0,69/0	0,82/0	0,99/0	0,98/2	3,25	3,11	2
Duna – Tisza közí ÁHV	103	4,9	2,6	76	0,56/0	0,84/3	–	0,93/2	2,82	2,84	5
Borsod megyei ÁHV	204	11,3	9,9	109	0,53/9	0,79/17	–	1,00/0	2,71	2,85	26
Budapesti Húsipari Vállalat	454	4,2	2,7	301	0,43/10	0,87/10	0,88/0	0,94/2	2,63	2,76	22
Fejér megyei ÁHV	96	17,7	15,0	89	0,45/8	0,78/8	0,70/0	0,81/8	2,52	2,69	24
Győr megyei ÁHV	227	5,7	3,2	159	0,79/4	0,95/10	0,97/0	1,00/1	3,50	3,16	15
ebből Kapuvári Gyár	14	0,0	0,0	5	0,85/0	1,00/0	1,00/0	1,00/0	3,85	3,73	–
Gyulai Húskombinát	163	7,4	2,4	125	0,76/7	0,91/7	0,89/0	0,92/1	3,36	3,34	15
Hajdú megyei ÁHV	136	4,4	8,8	92	0,50/1	0,77/5	1,00/0	0,86/1	2,64	2,84	7
Heves megyei ÁHV	134	6,0	4,5	121	0,47/6	0,85/4	1,00/0	0,93/0	2,65	2,73	9
Kaposvári Húskombinát	188	6,9	6,0	126	0,69/9	0,88/6	–	0,91/1	3,14	3,20	16
Komárom megyei ÁHV	128	7,8	6,3	95	0,68/0	0,86/10	0,50/0	0,53/0	3,09	2,95	10
Pápai Húskombinát	334	5,1	3,2	276	0,76/4	0,90/13	1,00/0	1,00/0	3,41	3,34	17
PENOMAH	433	4,8	3,5	329	0,61/7	0,87/16	–	0,95/4	2,99	3,04	27
Szabolcs megyei ÁHV	104	9,6	13,1	70	0,62/4	0,86/6	1,00/0	1,00/0	2,99	2,86	10
Szegedi Szalámigyár és HK	429	5,6	3,5	371	0,67/16	0,93/12	1,00/0	0,95/4	3,22	3,34	32
Szekszárdi Húsipari Vállalat	97	10,3	5,1	89	0,68/0	0,82/12	1,00/0	0,97/1	3,08	3,15	13
Szolnok megyei ÁHV	65	0,0	1,8	65	0,78/0	1,00/0	–	1,00/0	3,56	3,46	–
Vas megyei ÁHV	112	8,0	5,7	94	0,59/3	0,84/5	–	0,94/2	2,88	2,84	10
Zala megyei ÁHV	181	9,4	9,3	119	0,68/4	0,91/13	1,00/0	0,87/3	3,22	3,13	20
MÉM ipar összesen	3772	6,4	5,0	2862	0,63/91	0,88/161	0,97/0	0,94/32	3,05	3,07	284
Bácskai Húsipari Közös Vállalat	32	3,1	2,7	26	0,71/0	0,90/0	1,00/0	0,89/1	3,27	2,75	1
Nagymiskolci Á. G.	26	34,6	11,1	20	0,49/8	0,68/4	–	0,71/1	2,45	2,86	13
Alföldi-Róna Mgtsz Csongrád	33	3,0	8,1	20	0,59/2	0,86/0	–	–	2,90	2,84	2

Húsipari előállítók termékeinek minőségalakulása

13. táblázat (folytatás)

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételei	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Tisza-Marosszög Mgtsz Szeged	30	0,0	2,0	20	0,79/0	0,99/0	—	—	3,55	3,24	—
Gorz sai Á. G.	29	3,4	9,1	13	0,54/2	0,81/1	—	—	2,69	2,76	3
Vörösmarty Mgtsz, Pettend	47	17,0	29,6	39	0,45/9	0,77/3	0,67/0	0,83/1	2,51	1,78	13
Lenin Mgtsz, Balmazújváros	43	11,6	20,9	30	0,51/0	0,75/6	0,50/1	0,86/1	2,56	2,24	6
Komáromi Állami Gazdaság	100	8,0	7,2	82	0,79/1	0,86/6	1,00/0	0,56/2	3,31	2,95	9
Környei Mezőgazdasági Kombinát	88	13,6	8,3	70	0,72/0	0,84/11	—	0,50/1	3,12	2,82	12
Vörös Csillag Mgtsz, Nádudvar	47	8,5	11,9	33	0,49/2	0,73/4	0,67/—	0,91/0	2,59	3,18	6
Bentavölgye Mgtsz, Érd	21	9,5	0,0	16	0,63/0	0,91/2	—	1,00/0	3,13	3,26	2
Szamosmenti ÁTG., Mátészalka	64	17,2	12,2	40	0,63/3	0,74/9	—	1,00/0	2,81	2,38	12
Sárvári Á. G.,	39	17,9	3,8	29	0,59/5	0,84/2	—	1,00/0	2,89	2,97	7
Veszprémi Á. G.	23	8,7	4,0	20	0,73/0	0,90/2	—	1,00/0	3,35	3,47	2
Táncsics Mgtsz, Devecser	21	19,0	3,6	18	0,63/1	0,81/3	—	1,00/0	2,97	3,04	4
Összefogás Mgtsz, Dabronc	25	28,0	2,9	22	0,60/1	0,67/9	—	0,90/1	2,68	2,90	11
Mezőgazdasági ipar összesen	2205	11,2	10,0	1423	0,62/123	0,83/182	0,72/3	0,87/15	2,93	2,85	323
Kiskunhalas és Vidéke ÁFÉSZ	22	18,2	15,0	18	0,50/3	0,76/2	—	1,00/0	2,60	1,90	5
Csabai Húskereskedelmi Vállalat	81	4,9	7,9	66	0,79/1	0,94/3	—	1,00/0	3,51	3,48	4
Hódmezővásárhely és Vidéke ÁFÉSZ	31	3,2	0,0	16	0,72/0	0,92/1	—	1,00/0	3,28	2,93	1
Városellátó Közös Vállalat, Szeged	14	7,1	8,0	6	0,38/0	0,92/1	—	—	2,58	2,80	1
Győr és Vidéke ÁFÉSZ, Abda	54	13,0	9,7	44	0,68/3	0,92/5	—	1,00/0	3,24	3,04	8
KARANCS Húsipari Szövetkezet	62	4,8	19,4	55	0,77/0	0,92/3	—	1,00/0	3,42	2,89	3
Szövetkezeti ipar összesen	735	9,3	11,0	446	0,65/30	0,89/49	1,00/0	0,96/4	3,11	2,91	83
Magánipar összesen	46	17,4	19,6	28	0,49/3	0,51/5	—	-/3	1,96	2,66	11
Egyéb minisztérium ipar összesen	8	0,0	0,0	5	0,75/0	1,00/0	1,00/0	1,00/0	3,50	2,50	—
Mindösszesen	6766	8,3	7,2	4764	0,63/247	0,86/397	0,94/3	0,93/54	3,02	3,00	701

Hűtőipari előállítók termékeinek minőség alakulása

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-téleri	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Bajai Hűtőipari Vállalat	184	0,5	4,7	160	0,67/1	0,75/0	0,99/0	0,99/0	3,40	3,29	1
Békéscsabai Hűtőipari Vállalat	297	2,7	1,0	232	0,70/4	0,73/3	0,95/1	0,98/1	3,35	3,40	9
Hűtőipari Vállalat Budapesti Gyára	108	0,9	2,6	104	0,69/0	0,73/0	0,96/0	0,99/1	3,38	3,40	1
Hűtőipari Vállalat Csepeli Gyára	271	0,0	1,3	203	0,61/0	0,73/0	0,99/0	0,99/0	3,31	3,31	0
Hűtőipari Vállalat Dunakeszi Gyára	28	3,6	6,3	23	0,70/1	0,71/0	0,88/0	0,93/0	3,22	3,14	1
Hűtőipari Vállalat összesen	407	0,5	1,9	330	0,64/1	0,73/0	0,97/0	0,98/1	3,32	3,32	2
Győri Hűtőipari Vállalat	384	0,8	1,4	319	0,68/3	0,75/0	0,99/0	0,99/0	3,41	3,48	3
Miskolci Hűtőipari Vállalat	200	3,0	6,4	170	0,58/2	0,64/5	0,98/1	0,95/1	3,15	3,24	9
Székesfehérvári Hűtőipari Vállalat	252	2,0	3,9	228	0,68/3	0,74/1	0,98/1	0,98/1	3,38	3,43	6
Zalaegerszegi Hűtőipari Vállalat	184	0,0	1,8	164	0,75/0	0,79/0	0,99/0	1,00/0	3,52	3,50	0
MÉM ipar összesen	1916	1,3	2,6	1609	0,67/14	0,73/9	0,98/3	0,98/4	3,36	3,38	30
Albertirsai Hűtőház	39	7,7	4,5	39	0,60/2	0,63/0	0,90/0	0,89/4	3,02	3,26	6
Nagyrédei Hűtőház	75	4,0	2,3	73	0,68/0	0,68/4	0,98/0	0,99/0	3,32	3,34	4
Ráckevei Hűtőház	90	5,6	7,9	86	0,64/2	0,69/1	0,94/0	0,92/6	3,19	2,96	9
Mezőgazdasági ipar összesen	240	5,8	6,4	221	0,65/4	0,70/5	0,94/1	0,94/11	3,24	3,17	21
Szövetkezeti ipar összesen	24	8,3	8,0	7	0,75/0	0,96/0	0,73/1	0,86/1	3,30	3,13	2
Egyéb minisztériumi ipar összesen	125	4,0	3,7	3	0,67/4	0,75/0	0,78/2	0,67/1	2,86	3,13	7
Mindösszesen	2305	2,0	3,0	1840	0,67/22	0,73/14	0,97/7	0,98/17	3,35	3,37	60

Konzervipari előállítók termékeinek minőség alakulása

15. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételi	Tömeg Tért-rogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Békéscsabai Konzervgyár	266	4,1	4,0	245	0,82/6	0,91/4	0,94/0	0,97/1	3,64	3,72	11
Budapesti Konzervgyár	533	1,1	2,4	462	0,58/4	0,95/2	0,98/1	0,99/2	3,50	3,47	9
DEKO Debreceni Konzervgyár	241	7,1	4,6	203	0,59/5	0,84/11	0,94/2	0,95/4	3,33	3,41	22
DEKO Hatvani Konzervgyár	84	4,8	5,8	81	0,72/0	0,93/1	0,94/2	0,99/1	3,57	3,21	4
Debreceni Tartósítóiipari Kombinát összesen	325	6,5	—	284	0,63/5	0,87/12	0,94/4	0,96/5	3,40	—	26
Dunakeszi Konzervgyár	163	3,1	7,2	148	0,73/2	0,93/1	0,95/0	0,98/2	3,59	3,40	5
Kecskeméti Konzervgyár	254	2,0	2,6	244	0,56/0	0,92/4	0,95/1	0,99/1	3,41	3,41	6
Nagyatádi Konzervgyár	111	11,7	19,7	76	0,57/1	0,93/12	0,90/6	0,96/0	3,36	3,14	19
Nagykőrösi Konzervgyár	315	3,2	7,1	312	0,63/6	0,89/3	0,93/3	0,98/2	3,42	3,26	14
Nyírség Konzervipari Vállalat	192	3,1	2,4	184	0,65/3	0,93/2	0,94/2	0,98/0	3,49	3,47	7
Óvári Konzervgyár	36	5,6	10,3	16	0,58/2	0,83/0	0,79/2	0,94/0	3,14	3,20	4
Paksi Konzervgyár	168	6,0	3,1	168	0,62/3	0,93/1	0,94/4	0,96/0	3,46	3,39	8
Szegedi Konzervgyár	141	5,0	6,8	141	0,47/4	0,91/1	0,94/0	0,96/3	3,28	3,23	8
Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat	129	3,1	6,6	122	0,62/1	0,85/3	0,94/0	0,98/1	3,38	3,31	5
Szigetvári Konzervgyár	142	2,1	4,6	138	0,71/1	0,95/0	0,95/0	0,98/2	3,60	3,42	3
MÉM ipar összesen	2833	3,7	5,0	2589	0,63/39	0,92/45	0,94/23	0,98/19	3,47	3,40	126
Tanácsi ipar összesen	37	13,5	15,0	35	0,77/0	0,91/2	0,98/0	0,91/3	3,57	3,32	5
Csepeli Duna Mgtsz	72	5,6	2,8	40	0,69/0	0,89/3	0,98/0	1,00/0	3,55	3,55	3
Ferihegyi Mgtsz	15	6,7	13,3	15	0,87/0	0,92/0	1,00/0	0,83/1	3,62	3,27	1
Kalocsai Agráripari Egyesülés	55	7,3	10,1	53	0,74/1	0,86/2	0,95/0	0,92/2	3,46	3,32	5
Móri Állami Gazdaság	97	4,1	7,6	97	0,70/0	0,89/3	0,99/0	0,97/1	3,55	3,51	4
Bugaci Petőfi Szakszövetkezet	10	10,0	17,9	10	0,65/0	0,98/0	0,88/0	0,83/1	3,33	3,09	1
Siófoki Állami Gazdaság	82	3,7	2,9	82	0,67/1	0,94/1	0,94/0	0,96/2	3,51	3,55	4
Szikrai Állami Gazdaság	49	8,2	14,8	46	0,69/2	0,91/4	0,90/0	0,93/0	3,44	3,38	6

Konzervipari előállítók termékeinek minőségalkulása

15. táblázat (folytatás)

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-télteli	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Szilasmenti Mgtsz	9	22,2	6,3	6	0,53/4	0,46/1	0,67/1	0,58/0	2,24	3,33	6
Drégelypalánk Mgtsz	46	17,4	12,2	45	0,69/2	0,70/8	0,92/1	0,91/1	3,21	3,39	12
Törökbálinti Á. G.	94	3,2	0,0	77	0,79/1	0,89/1	0,97/0	0,99/0	3,63	3,61	2
Nagykozári Mgtsz	34	2,9	7,3	34	0,61/0	0,90/1	0,90/0	0,91/0	3,32	2,97	1
Mezőgazdasági ipar összesen	1030	9,1	9,5	863	0,65/33	0,85/60	0,92/10	0,93/24	3,35	3,35	127
Baranya megyei ZÖLDÉRT	22	9,1	19,0	22	0,47/1	0,86/1	0,90/0	0,95/0	3,19	2,56	2
Fejér megyei ZÖLDÉRT	60	5,0	2,0	60	0,72/0	0,93/2	0,98/0	0,98/1	3,59	3,43	3
Szobi Gyümölcsfeldolgozó Közös Vállalat	98	5,1	5,4	97	0,79/3	0,94/1	0,87/0	0,94/3	3,53	3,44	7
Szabolcs megyei ZÖLDÉRT	51	7,8	6,3	33	0,59/2	0,87/1	0,88/1	0,94/0	3,28	3,60	4
UNIVER ÁFÉSZ	89	1,1	1,4	72	0,75/0	0,99/0	0,97/0	1,00/0	3,71	3,53	0
Győr és Vid. ÁFÉSZ, Abda	70	12,9	—	55	0,64/4	0,89/5	0,73/1	0,96/0	3,17	3,18	10
HERBÁRIA	24	0,0	10,5	9	0,79/0	0,94/0	0,89/0	0,98/0	3,61	3,65	0
Szövetkezeti ipar összesen	664	11,6	13,4	551	0,62/29	0,87/39	0,90/15	0,93/19	3,30	3,20	102
Magánipar összesen	31	29,0	40,4	11	0,49/2	0,54/7	0,87/0	0,82/2	2,72	2,36	11
Egyéb min. ipar összesen	126	4,0	6,9	121	0,74/2	0,88/2	0,93/0	0,98/3	3,52	3,39	7
Mindösszesen	4721	6,2	7,3	4170	0,64/105	0,89/155	0,93/48	0,96/70	3,42	3,37	378

Növényolajipari előállítók termékeinek minőség alakulása

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-téti	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Győri Növényolajgyár	169	3,0	0,0	169	0,86/0	0,99/0	0,90/1	0,97/3	3,71	3,70	4
Kőbányai Növényolajgyár	5	0,0	0,0	—	—	—	—	—	—	3,90	—
Rákospalotai Növényolajgyár	521	1,5	2,1	502	0,92/1	0,99/1	0,99/0	0,97/7	3,86	3,86	9
MÉM ipar összesen	695	1,9	1,6	671	0,90/1	0,99/1	0,96/1	0,97/10	3,82	3,82	13
Egyéb ipar összesen	11	27,2	—	—	-/1	-/1	-/0	-/2	—	—	4
Mindösszesen	706	2,3	1,6	671	0,90/2	0,99/2	0,96/1	0,97/12	3,82	3,82	17

Söripari előállítók termékeinek minőség alakulása

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-téleti	Tömeg-Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Borsodi Sörgyár	502	4,8	4,8	489	0,77/11	0,83/8	0,82/7	0,96/3	3,38	3,37	29
Kőbányai Sörgyár	720	5,1	5,8	717	0,81/17	0,88/12	0,86/8	0,83/11	3,39	3,44	48
Nagykanizsai Sörgyár	368	7,6	8,9	348	0,83/13	0,86/5	0,84/14	0,90/13	3,41	3,42	45
Pannónia Sörgyár	265	1,1	1,9	265	0,82/1	0,92/3	0,99/0	0,95/1	3,68	3,66	5
Soproni Sörgyár	122	2,5	2,1	119	0,82/0	0,90/0	0,88/1	0,96/3	3,55	3,48	4
MÉM-ipar összesen	1994	4,8	5,5	1955	0,80/42	0,87/28	0,87/30	0,90/31	3,44	3,45	131
Martfői Sörgyár	84	3,6	7,5	82	0,94/0	0,91/1	0,88/0	0,95/2	3,68	3,39	3
Komárom megyei Sörgyár	29	6,9	—	29	0,72/0	0,80/0	0,84/0	0,85/2	3,20	—	2
Mezőgazdasági ipar összesen	134	3,7	7,8	127	0,82/0	0,88/1	0,84/0	0,92/4	3,45	3,27	5
Szövetkezeti ipar összesen	28	3,6	6,3	25	0,84/0	0,80/0	0,80/1	0,98/0	3,42	3,34	1
Mindösszesen	2156	4,7	5,7	2107	0,81/42	0,87/29	0,86/31	0,90/35	3,44	3,44	137

Sütőipari előállítók termékeinek minőségalkulása

18. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételi	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Baranya megyei Sütőipari Vállalat	167	13,2	17,5	158	0,69/11	0,71/13	0,76/7	0,87/3	2,96	2,93	34
Pécsi Sütőipari Vállalat	101	5,0	4,4	73	0,79/4	0,72/5	0,86/0	0,95/0	3,19	3,16	9
Baja és Vidéke Sütőipari Vállalat	76	30,3	21,1	76	0,65/9	0,57/11	0,67/15	0,83/0	2,65	2,64	35
Kalocsa Sütő és Édesipari Vállalat	92	30,4	11,9	92	0,63/19	0,64/10	0,63/20	0,77/3	2,62	3,14	52
Kecskeméti Sütő és Édesipari Vállalat	83	22,9	15,3	80	0,65/6	0,66/5	0,72/10	0,89/3	2,81	3,01	24
Kiskunhalas és Vidéke Sütőipari Vállalat	82	22,0	18,8	82	0,65/11	0,58/6	0,79/12	0,72/2	2,74	2,88	31
Békéscsaba Sütőipari Vállalat	69	14,5	9,1	68	0,91/0	0,66/10	0,92/0	1,00/2	3,47	3,39	12
Kőrösi Sütő és Édesipari Vállalat	79	13,9	12,2	78	0,90/2	0,69/7	0,82/1	0,94/2	3,31	3,30	12
Gyulai Sütőipari Vállalat	70	11,4	6,7	69	0,84/0	0,68/6	0,74/3	1,00/0	3,19	3,24	9
Orosházi Sütő és Édesipari Vállalat	78	28,2	16,9	78	0,85/4	0,55/16	0,74/6	0,89/4	3,00	3,04	30
Miskolci Sütőipari Vállalat	44	2,3	1,6	44	0,78/0	0,85/1	0,85/0	1,00/0	3,39	3,31	1
Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat	112	13,4	16,3	112	0,65/5	0,69/8	0,79/5	0,88/3	2,90	2,78	21
Sátoraljaújhelyi Sütőipari Vállalat	107	18,7	15,8	107	0,63/11	0,67/11	0,69/7	0,81/2	2,75	2,76	31
Békásmegyeri Kenyérgyár	34	0,0	5,3	28	0,94/0	0,53/0	0,91/0	1,00/0	3,19	3,41	0
Fővárosi Sütőipari Vállalat	289	10,8	4,8	261	0,91/2	0,61/30	0,91/3	0,98/4	3,33	3,29	39
Csongrád megyei Sütőipari Vállalat	164	15,2	10,6	153	0,72/7	0,84/18	0,91/2	1,00/0	3,36	3,19	27
Szegedi Sütőipari Vállalat	120	13,3	11,7	107	0,59/6	0,86/7	0,89/6	0,96/0	3,11	3,36	19
Székesfehérvári Sütőipari Vállalat	120	14,2	7,7	97	0,93/0	0,79/7	0,82/8	0,92/5	3,47	3,41	20
Dunaújvárosi Sütőipari Vállalat	74	9,5	10,5	65	0,90/2	0,85/4	0,87/3	0,97/0	3,59	3,53	9
Győr és Vidéke Sütőipari Vállalat	76	6,6	10,0	76	0,77/1	0,76/2	0,80/2	0,97/1	3,22	3,13	6
Sopron és Vidéke Sütőipari Vállalat	61	6,6	7,6	61	0,73/1	0,75/3	0,77/2	1,00/0	3,06	3,26	6
Mosonmagyaróvár és Vidéke Sütőip. Vállalat	54	18,5	14,8	54	0,73/2	0,74/6	0,70/5	0,89/2	2,99	3,21	15
Hajdú megyei Sütőipari Vállalat	322	8,1	12,6	304	0,84/7	0,78/22	0,84/2	0,96/1	3,34	3,26	32
Heves megyei Sütőipari Vállalat	207	12,1	13,6	183	0,75/9	0,80/21	0,88/5	0,95/2	3,35	3,09	37
Tatabánya és Környéke Sütőipari Vállalat	126	0,8	5,4	126	0,81/0	0,92/1	0,98/0	1,00/0	3,65	3,40	1

Sütőipari előállítók termékeinek minőség alakulása

18. táblázat (folytatás)

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutató-s tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-téleri	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Komárom és Környéke Sütőipari Vállalat	108	7,2	19,2	108	0,76/0	0,82/2	0,91/4	0,93/3	3,37	2,98	9
Nógrád megyei Sütőipari Vállalat	273	11,7	14,3	221	0,83/1	0,70/26	0,92/5	1,00/3	3,34	3,40	35
Észak Pest megyei Sütőipari Vállalat	42	28,6	34,8	42	0,66/2	0,56/7	0,77/7	1,00/0	2,84	2,85	16
Dél Pest megyei Sütőipari Vállalat	33	15,2	17,9	33	0,82/1	0,73/5	0,82/1	0,97/0	3,23	3,24	7
Nyugat Pest megyei Sütőipari Vállalat	46	13,0	20,0	46	0,85/3	0,78/1	0,86/4	1,00/0	3,38	3,14	8
Somogy megyei Sütőipari Vállalat	216	16,7	10,6	213	0,81/8	0,70/14	0,80/13	0,85/10	3,14	3,21	45
Nyíregyházi Sütőipari Vállalat	172	5,8	6,1	171	0,75/0	0,79/11	0,86/1	0,98/1	3,27	3,34	13
Mátészalkai Sütőipari Vállalat	107	7,5	9,3	106	0,67/1	0,75/5	0,89/2	0,96/1	3,12	3,05	9
Szolnok megyei Sütőipari Vállalat	273	12,5	11,8	260	0,67/3	0,64/20	0,89/7	0,97/2	2,98	3,01	32
Tolna megyei Sütőipari Vállalat	176	24,4	25,4	153	0,73/19	0,77/16	0,83/11	0,75/12	3,06	3,07	153
Vas megyei Sütő és Édesipari Vállalat	308	7,1	8,0	308	0,69/5	0,83/13	0,90/5	0,98/1	3,27	3,29	24
Veszprém megyei Sütőipari Vállalat	368	8,4	7,9	362	0,72/10	0,80/13	0,87/12	0,95/2	3,20	3,19	37
Zala megyei Sütő és Édesipari Vállalat	220	11,4	13,9	220	0,75/4	0,80/9	0,87/14	0,96/2	3,23	3,00	29
Tanácsi ipar összesen	5143	12,5	11,7	4859	0,76/177	0,74/376	0,85/211	0,94/71	3,18	3,16	835
Mezőgazdasági ipar összesen	128	14,1	27,0	114	0,75/6	0,71/11	0,87/5	0,89/7	3,16	2,76	29
Rákóczi Sütő és Édesipari Szövetkezet	56	17,9	7,3	45	0,91/0	0,53/10	0,93/0	1,00/0	3,24	3,26	10
Szövetkezeti ipar összesen	207	14,0	12,3	191	0,85/3	0,69/23	0,89/5	0,96/5	3,31	3,24	36
Magánipar összesen	356	33,4	37,6	332	0,75/26	0,57/78	0,79/33	0,72/57	2,87	2,77	194
Egyéb min. ipar összesen	17	0,0	6,7	17	0,96/0	0,53/0	0,97/0	1,00/0	3,37	3,29	0
Mindösszesen	5851	13,8	13,3	5513	0,76/212	0,72/488	0,84/254	0,92/140	3,16	3,14	1094

Szárazlétsztaféléket előállítók termékeinek minőség alakulása

19. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételei	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Fejér megyei GMV	89	3,4	4,7	83	0,86/0	0,98/1	0,91/1	0,99/1	3,74	3,71	3
Békéscsabaí Konzervgyár	110	8,2	4,8	107	0,85/6	0,91/3	0,89/0	0,93/0	3,59	3,76	9
Dunakeszi Konzervgyár	40	0,0	6,7	40	0,86/0	0,96/0	0,92/0	1,00/0	3,74	3,59	0
MÉM ipar összesen	263	4,6	5,2	254	0,85/6	0,95/4	0,91/1	0,97/1	3,67	3,67	12
Fővárosi Sütőipari Vállalat	31	3,2	21,2	21	0,86/1	0,95/0	0,95/0	0,91/0	3,68	3,44	1
Kalocsai Sütő és Édesipari Vállalat	7	28,6	29,4	7	0,79/0	0,84/1	0,86/1	0,97/0	3,46	3,40	2
Kecskeméti Sütő és Édesipari Vállalat	7	0,0	38,5	7	0,82/0	0,97/1	0,99/0	1,00/0	3,78	2,98	0
Székesfehérvári Sütőipari Vállalat	9	0,0	0,0	9	0,78/0	1,00/0	1,00/0	1,00/0	3,78	3,68	0
Somogy megyei Sütőipari Vállalat	10	10,0	6,7	10	0,83/1	0,93/0	1,00/0	0,98/0	3,74	3,67	1
Tanácsi ipar összesen	103	11,7	18,7	92	0,76/6	0,89/5	0,93/1	0,92/1	3,50	3,43	13
Kalocsai Agrár Egyesülés	35	5,7	5,3	35	0,81/0	0,95/1	0,97/0	0,94/1	3,67	3,65	2
Gyermelyi Tésztagyár	156	10,3	10,1	156	0,81/3	0,90/10	0,85/1	0,95/3	3,52	3,51	17
Földesi Rákóczi Mgtsz	7	14,3	16,7	7	0,96/0	0,83/1	1,00/0	1,00/0	3,79	3,33	1
Mezőgazdasági ipar összesen	305	13,1	11,7	302	0,81/11	0,88/27	0,88/4	0,94/5	3,50	3,46	47
VOSZK	17	5,9	4,0	17	0,90/0	0,94/1	0,97/0	1,00/0	3,80	3,71	1
Berettyóújfalu és Vidéke ÁFÉSZ	24	4,2	31,3	24	0,93/0	0,89/1	0,97/0	1,00/0	3,79	3,40	1
Szövetkezeti ipar összesen	165	13,3	14,7	165	0,85/2	0,92/14	0,99/0	0,89/26	3,64	3,56	42
Magánipar összesen	464	14,4	16,1	447	0,85/16	0,91/48	0,96/0	0,90/26	3,63	3,42	90
Mindösszesen	1300	11,8	12,2	1260	0,83/41	0,91/98	0,93/6	0,92/59	3,60	3,52	204

Szeszipari előállítók termékeinek minőség alakulása

20. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-télteli	Tömeg-Tér-fogat	Csoma-golás-jelölés	1988	1987	
Budapesti Lékőripari Vállalat	887	2,4	2,8	819	0,81/7	0,85/3	0,95/3	0,94/17	3,54	3,49	30
Budapesti Szeszipari Vállalat	280	5,1	3,4	264	0,84/4	0,84/4	0,94/2	0,92/9	3,54	3,52	19
Győri Szeszipari Vállalat	325	2,2	3,1	287	0,83/2	0,93/4	0,95/0	0,95/3	3,62	3,61	9
Kisvárdai Szeszipari Vállalat	253	5,1	2,4	250	0,77/1	0,88/3	0,91/3	0,93/7	3,49	3,49	14
Szabadegyházi Szeszipari Vállalat	376	2,4	1,0	285	0,77/1	0,94/7	0,94/1	0,96/1	3,62	3,60	10
Miskolci Lékőrgyár	74	9,5	5,9	65	0,75/0	0,77/5	0,90/0	0,95/3	3,37	3,35	8
MÉM szeszipar	2200	3,3	3,0	1975	0,80/15	0,88/26	0,94/9	0,94/40	3,55	3,52	90
MÉM boripar	54	14,8	4,3	50	0,79/0	0,86/4	0,77/4	0,92/3	3,35	3,24	11
MÉM ipar összesen	2254	3,5	2,9	2025	0,80/15	0,88/30	0,94/13	0,94/43	3,55	3,52	101
Tanácsi ipar összesen	41	34,1	39,1	14	0,67/0	0,77/13	0,89/1	0,93/1	3,26	3,07	15
Debreceni Á. G.	40	12,5	7,1	38	0,62/4	0,83/0	0,74/2	0,91/3	3,10	3,38	9
Jakabszállási Népfrent Szövetkezet	23	0,0	3,1	23	0,72/0	0,93/0	0,98/0	0,97/0	3,59	3,40	0
Kecskeméti MSZB Mgtsz	25	8,0	10,5	25	0,70/2	0,86/0	0,86/0	0,85/0	3,27	3,39	2
Kiskunhalasi Á. G.	59	6,8	14,3	59	0,76/0	0,86/1	0,94/0	0,91/3	3,48	3,26	4
Mezőgazdasági ipar összesen	267	9,7	14,4	224	0,72/6	0,87/11	0,89/2	0,90/12	3,38	3,28	31
SKÁLA MESTER-COOP	13	0,0	0,0	10	0,59/0	0,92/0	1,00/0	0,98/0	3,49	3,33	0
VOSZK	113	3,5	9,8	112	0,69/3	0,83/0	0,85/0	0,91/2	3,28	3,19	5
Szövetkezeti ipar összesen	156	10,9	10,9	133	0,69/3	0,78/13	0,85/2	0,92/2	3,25	3,22	20
Magánipar összesen	9	—	55,6	—	—/0	—/0	—/0	—/0	—	—	—
Mindösszesen	2727	5,0	4,5	2396	0,79/24	0,87/67	0,93/18	0,94/58	3,52	3,48	167

Tejipari előállítók termékeinek minőség alakulása

21. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/Hiba db				Eredő MM		Összes hiha db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételei	Tömeg Tért-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Baranya megyei Tejipari Vállalat	441	6,1	8,5	436	0,68/17	0,87/17	0,93/0	0,95/1	3,38	3,36	35
Borsod megyei Tejipari Vállalat	392	9,9	9,2	379	0,73/4	0,92/23	0,96/3	0,90/14	3,50	3,44	44
Budapesti Tejipari Vállalat	651	4,5	5,8	650	0,72/4	0,88/64	0,94/2	0,99/1	3,53	3,54	71
Csongrád megyei Tejipari Vállalat	282	9,2	8,6	256	0,71/22	0,86/14	0,92/3	0,91/5	3,38	3,49	44
Fejér megyei Tejipari Vállalat	324	4,9	4,3	317	0,79/5	0,88/16	0,96/3	0,99/0	3,62	3,68	24
Győr megyei Tejipari Vállalat	288	6,6	7,8	240	0,72/7	0,92/13	0,94/1	0,97/3	3,54	3,54	24
Hajdú megyei Tejipari Vállalat	417	10,3	12,6	392	0,76/1	0,93/35	0,96/3	0,91/6	3,56	3,57	45
Kaposvári Tejipari Vállalat	177	9,0	10,9	173	0,64/11	0,88/12	0,89/2	0,94/5	3,33	3,39	30
Középmagyarországi Tejipari Vállalat	281	34,2	35,5	276	0,62/17	0,73/82	0,87/10	0,86/30	3,00	2,95	139
Szabolcs megyei Tejipari Vállalat	170	22,4	26,1	170	0,74/3	0,90/38	0,92/4	0,94/2	3,51	3,44	47
Szolnok megyei Tejipari Vállalat	197	14,7	12,3	195	0,70/14	0,86/24	0,87/3	0,94/1	3,37	3,40	42
Tolna megyei Tejipari Vállalat	225	4,9	5,1	211	0,71/3	0,95/7	0,97/2	0,98/1	3,52	3,64	13
Vas megyei Tejipari Vállalat	506	4,0	3,7	504	0,70/5	0,90/16	0,98/0	0,98/2	3,54	3,58	23
Veszprém megyei Tejipari Vállalat	452	15,7	15,1	410	0,61/26	0,79/49	0,88/12	0,92/16	3,19	3,28	103
Zala megyei Tejipari Vállalat	281	5,0	7,7	269	0,65/8	0,91/9	0,96/1	0,96/5	3,46	3,45	23
MÉM ipar összesen	5090	9,7	10,6	4884	0,70/147	0,88/275	0,94/49	0,95/92	3,44	3,46	709
Alfölditej Körösetetlen	13	30,8	53,1	13	0,58/3	0,67/3	0,50/1	0,85/0	2,60	2,85	7
Budatej Törökbálint	24	33,3	24,0	4	0,75/1	0,75/0	1,00/2	1,00/6	3,50	3,36	9
Ceglédtej	34	29,4	25,6	34	0,55/5	0,69/11	0,70/0	0,85/0	2,79	3,01	16

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék- szervi	Össze- tételi	Tömeg Tér- fogat	Csoma- golás jelölés	1988	1987	
Dabastej	15	6,7	16,3	13	0,83/0	0,94/1	1,00/0	1,00/0	3,77	3,43	1
Galgatej Vácszentlászló	5	0,0	36,4	5	0,70/0	0,80/0	1,00/0	1,00/0	3,50	2,98	0
Dunatej Solt	25	12,0	41,7	25	0,74/1	0,86/1	0,91/1	0,87/2	3,37	2,80	5
Sárréteje Szeghalom	90	4,4	5,2	76	0,88/3	0,91/2	0,95/0	0,96/1	3,70	3,69	6
Kuntej Tiszafüred	48	12,5	6,7	48	0,72/0	0,90/5	0,95/0	0,98/1	3,52	3,45	6
Jásztej Jászapáti	40	20,0	29,4	40	0,84/0	0,94/8	0,84/0	1,00/0	3,62	3,39	8
Mecsektej Kacsóta	44	4,5	2,4	44	0,72/2	0,93/0	0,88/1	0,96/0	3,49	3,67	3
Vörös Csillag Mgtsz, Barcs	19	15,8	7,4	19	0,71/0	0,97/0	0,92/1	0,84/2	3,45	3,59	3
Rakamaz Mgtsz	62	21,0	13,6	62	0,81/0	0,87/11	0,97/1	0,93/3	3,59	3,63	15
Vörös Csillag Mgtsz, Nádudvar	52	3,8	7,7	28	0,76/0	0,97/2	0,98/0	0,95/0	3,66	3,48	2
Kalocsa Agrár Egyesülés	62	8,1	25,0	53	0,72/1	0,83/4	0,93/0	0,98/0	3,47	2,77	5
Balmazújvárosi Mgtsz	57	12,3	13,7	46	0,70/0	0,92/6	1,00/0	0,99/1	3,57	3,55	8
Zalka Mgtsz, Nagybánhegyes	91	6,6	11,9	91	0,84/1	0,90/6	0,93/0	0,99/0	3,61	3,36	7
Roll CT Bük	26	26,9	50,0	—	—/0	—/0	—/2	—/7	—	—	9
Mezőgazdasági ipar összesen	932	12,2	16,6	781	0,76/20	0,89/61	0,91/15	0,96/29	3,50	3,40	141
Szövetkezeti ipar összesen	12	8,3	30,0	—	—	—/1	—	—	—	2,75	1
Magánipar összesen	98	26,5	35,6	—	—/0	—/24	—/0	—/0	—	—	26
Mindösszesen	6132	10,4	11,8	5662	0,71/167	0,88/361	0,93/64	0,95/121	3,45	3,45	877

Üdítőitalokat előállítók termékeinek minőség alakulása

22. táblázat

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-téti	Tömeg Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
Badacsonyvidéki PG	61	0,0	7,5	59	0,78/0	0,94/0	0,96/0	0,99/0	3,68	3,53	0
Délalföldi PG	218	2,8	6,4	213	0,73/2	0,80/3	0,98/0	0,97/3	3,48	3,33	8
Eger-Mátravidéki BK	139	13,7	11,1	129	0,67/2	0,87/10	0,97/3	0,90/8	3,39	3,37	23
Kecskeméti BK	61	11,5	4,3	60	0,70/2	0,88/4	0,93/0	0,95/2	3,48	3,50	8
Pest megyei PG	129	2,3	6,9	127	0,80/1	0,93/1	0,93/1	0,88/2	3,54	3,46	5
Pannonvín BK	84	7,1	5,3	80	0,71/1	0,89/2	0,99/0	0,92/4	3,51	3,42	7
Boripar összesen	692	5,9	8,3	668	0,73/8	0,87/20	0,96/4	0,93/19	3,49	3,40	51
Borsodi Sörgyár	163	4,9	7,2	163	0,75/4	0,87/5	0,96/0	0,96/1	3,54	3,43	10
Nagykanizsai Sörgyár	53	1,9	5,3	35	0,79/0	0,92/0	0,94/0	0,90/1	3,56	3,56	1
Pannonia Sörgyár	128	1,6	1,9	128	0,82/0	0,95/2	1,00/0	0,96/1	3,73	3,72	3
Söripar összesen	344	3,1	5,7	326	0,78/4	0,91/7	0,98/0	0,96/3	3,61	3,52	14
Budapesti Likóipari Vállalat	91	3,3	5,6	89	0,89/1	0,92/0	0,98/0	0,93/2	3,72	3,64	3
Budapesti Szeszipari Vállalat	49	0,0	1,7	48	0,87/0	0,91/0	0,98/0	1,00/0	3,77	3,57	0
Győri Szeszipari Vállalat	62	8,1	10,8	62	0,75/2	0,84/3	0,93/0	0,87/2	3,39	3,56	7
Kisvárdai Szeszipari Vállalat	90	6,7	7,0	90	0,80/0	0,91/2	0,91/2	0,96/2	3,59	3,54	6
Miskolci Likörgyár	27	14,8	0,0	26	0,70/0	0,74/3	0,82/0	0,95/1	3,21	3,54	4
Szabadegyházi Szeszipari Vállalat	175	1,7	1,4	175	0,76/1	0,96/3	0,98/0	0,96/0	3,67	3,67	4
Szeszipar összesen	494	4,5	6,6	490	0,80/4	0,91/12	0,95/3	0,95/7	3,61	3,59	26
MÉM ipar összesen	1559	4,8	6,9	1506	0,76/16	0,89/39	0,96/7	0,94/29	3,56	3,49	91
Békés megyei Üdítőitalipari Vállalat	127	7,9	7,8	127	0,81/7	0,84/5	0,94/0	0,95/3	3,54	3,51	15
Borsod megyei Üdítőitalipari Vállalat	23	8,7	7,7	23	0,59/0	0,73/2	0,99/0	1,00/0	3,31	3,34	2

Előállító	Összes tétel-szám db	Kifog. %		Minőség mutatós tétel db	Minőségmutató komponensek/ Hiba db				Eredő MM		Összes hiba db
		1988	1987		Érzék-szervi	Össze-tételei	Tömeg-Tér-fogat	Csoma-golás jelölés	1988	1987	
FÁJIV	219	2,3	6,4	194	0,80/4	0,81/1	0,96/0	0,95/1	3,61	3,56	6
Győr megyei Üdítőitalipari Vállalat	50	10,0	2,8	44	0,90/0	0,86/2	0,85/3	1,00/1	3,61	3,69	6
Nyírkémia Vállalat	81	3,7	12,4	76	0,74/0	0,94/1	0,97/0	0,98/2	3,63	3,21	3
Tanácsi ipar összesen	500	5,0	7,6	464	0,79/11	0,88/11	0,95/3	0,96/7	3,58	3,49	32
Badacsonyi Á. G.	115	7,8	6,1	115	0,77/2	0,89/5	0,98/0	0,88/5	3,52	3,50	12
Bácsszőlősi Á. G.	28	7,1	4,3	27	0,58/2	0,92/1	0,81/0	0,86/0	3,18	3,46	3
Balatonboglári Á. G.	30	3,3	4,5	11	0,80/0	0,86/1	1,00/0	1,00/0	3,66	3,72	1
Büki Palackozó G. T.	57	14,0	3,4	55	0,67/7	0,83/5	0,93/0	0,74/3	3,17	3,47	15
Csányi Á. G.	78	1,3	8,1	76	0,74/0	0,97/0	1,00/0	0,98/1	3,69	3,32	1
Debreceni Á. G.	114	1,8	5,4	110	0,79/1	0,96/2	0,94/1	0,99/0	3,68	3,54	4
Soproni Á. G.	43	2,3	7,7	34	0,79/0	0,94/1	0,96/0	0,98/0	3,68	3,52	1
Mezőgazdasági ipar összesen	575	5,6	8,8	500	0,75/14	0,91/18	0,95/2	0,91/12	3,51	3,43	46
Csongrád megyei ZÖLDÉRT	14	0,0	5,3	14	0,84/0	0,98/0	1,00/0	0,98/0	3,80	3,38	14
Szövetkezeti ipar összesen	78	12,8	15,8	30	0,70/2	0,75/8	0,96/0	0,92/1	3,31	2,80	11
Magánipar összesen	166	6,0	7,3	—	—/6	—/6	—/0	—/0	—	—	12
Erdei Termék Vállalat	168	3,6	4,8	167	0,91/0	0,91/6	0,97/0	0,89/0	3,68	3,61	6
Vízkutató és Fúró Vállalat	33	6,1	0,0	21	0,70/1	0,79/0	0,95/0	0,90/1	3,35	3,40	2
Egyéb minisztériumi ipar összesen	204	3,9	3,6	190	0,89/1	0,90/6	0,97/0	0,89/1	3,64	3,59	8
Mindösszesen	3082	5,2	7,3	2690	0,77/50	0,89/88	0,96/12	0,94/50	3,56	3,48	200

Egyéb élelmiszerek és élvezeti cikkek minőség alakulása

Termékcsoport, ill. termék	Összes tétel- szám db	Kifogásolási %		Hiba okok								Összes hiba db
		1988	1987	Érzékszervi		Összetételei		Tömeg Térf.		Csomagolás, jelölés		
				db	%	db	%	db	%	db	%	
		Pörköltkávé (COMPACK)	352	5,7	2,6	1	4,8	18	85,7	1	4,8	
Tea (COMPACK)	224	2,2	1,1	1	14,3	5	71,4	1	14,3	—	—	7
Fűszer (COMPACK)	332	3,9	9,2	2	14,3	10	71,4	2	14,3	—	—	14
Egyéb termék (COMPACK)	41	9,8	2,2	1	20,0	—	—	—	—	4	80,0	5
COMPACK összesen	1077	4,1	4,6	5	10,2	33	67,3	5	10,2	6	12,2	49
Fűszer	37	5,4	11,9	—	—	2	100	—	—	—	—	2
Méz	70	11,4	4,5	—	—	6	46,1	1	7,7	6	46,1	13
Egyéb	35	0,0	2,6	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mindösszesen	1343	4,3	4,7	9	12,9	41	58,6	8	11,4	12	17,1	70

Szakmai hírek I.

A FAO/WHO Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottsága 2 év után ismét Budapesten tartotta 16. ülését 28 ország 90 küldöttének részvételével, ahol 8 nemzetközi szervezet: AOAC, ICC, IFG, ISO, OIV, ECSS, EFG és IUPAC is képviseltette magát.

A Bizottság ülése 1988. november 14-től 19-ig tartott, melynek a MÉM Növényvédelmi és Agrokémiai Központja adott otthont.

Dr. Sütő Kálmán, a Codex Alimentarius Magyar Nemzeti Bizottság elnöke, a Magyar Szabványügyi Hivatal elnökhelyettese nyitotta meg a bizottsági ülést és üdvözölte a küldötteket.

Az ülészak elnöki tisztét *dr. Biacs Péter* egyetemi tanár, a KÉKI főigazgatója látta el, mivel *dr. Lásztity Radomir* egyetemi tanár, az Analitikai és Mintavételi Módszerek Kódex Bizottság elnöke, betegsége miatt nem tudott részt venni a tanácskozáson.

Az elnökségben a FAO/WHO Codex Alimentarius Római Titkársága részéről helyet foglalt *dr. Leslie Ladomeri* és *dr. Enrico Casadei*, valamint az Analitikai és Mintavételi Módszerek Kódex Bizottságának titkára, *dr. Zsigmond Attila* és a Codex Alimentarius MNB titkára, *Oláh István*. A magyar delegációt *dr. Mohos Ferenc*, a KÉKI igazgatóhelyettesének vezetésével 8 szakértő (*dr. Molnár Pál*, *dr. Harkay Tamásné*, *dr. Rácz Endre*, *dr. Dömölki János*, *dr. Borszéki Béla*, *Dobrádi Éva*, *dr. Nagel Vilmos* és *Vámos Mariann*) alkotta.

A tervezett napirend megvitatása és elfogadása után kijelölték az ülészak két jegyzőkönyv-vezetőjét és megalakították a két munkacsoportot.

A Bizottság ülését megelőző héten az előbb említett nemzetközi szervezetek képviselői szintén Budapesten találkoztak (Inter-Agency Meeting), amelyről első napirendi pontként *K. G. Lingner*, az ISO képviselője tájékoztatta a Bizottságot.

K. G. Lingner hangsúlyozta, hogy a jövőben erőteljesebb kooperációt kell kialakítani az egyes nemzetközi szervezetek között és a körvizsgálatokat is szélesebb körben kell megszervezni.

Az analitikai munkacsoport *dr. Horwitz (USA)* vezetésével részletesen megvitatta a különböző termékek nehézfém-tartalmának, a majonéz teljes zsír- és tojássárga-tartalmának, a vitaminok és cukrok fémtartalmának kimutatására vonatkozó analitikai módszereket. Ezeket a Bizottság kiegészítésekkel – szabványként – vagy részlegesen fogadott el.

A réz és más szennyező fémek vizsgálatára vonatkozóan azt javasolták, hogy az ülészak által ideiglenesen elfogadott általános módszerek listáját a szovjet képviselő által javasolt anyaggal együtt küldjék el a tagországoknak véleményezésre. A magyar delegáció bejelentette, hogy a KGST országokban a rész-tartalom meghatározást spektrofotometriás módszerrel végzik, amely a réznek nátriumdiétilditio-karbonáttal történő színes komplex vegyületének mérésén alapszik.

A cukoranalitikai módszerek egy részét nem fogadták el, mert a körvizsgálatok még nem fejeződtek be. A következő ülésre tervezik ezek elfogadását.

Dr. Wood (Egyesült Királyság) terjesztette a Bizottság elé a mintavételi munkacsoport által összeállított „Mintavételi irányelvek” tervezetét. Mivel a javaslat olyan pontokat is tartalmazott, melyek már kidolgozva szerepelnek a közeljövőben megjelenő FAO kézikönyvben és megtalálhatók más publikációkban is, a megegyeztek abban, hogy a tervezetet át kell szerkeszteni. Ezt a magyar, az amerikai és az angol delegáció vállalta.

Az ülésszak egyik fontos témája az étkezési só mintavételi módszerére vonatkozó szabályok megvitatása volt. A napirendi pont előadója *dr. J. M. Rafols*, az ECSS képviselője tájékoztatta a Bizottságot, hogy a mintavételi terv még nem teljes és továbbra is kérdéses, hogy mennyi mintát vizsgáljanak meg a laboratóriumban. Ezért amerikai, lengyel és francia szakértők bevonásával ad hoc bizottság alakult, amely módosította, illetve kiegészítette az egyes alfejezeteket. Végül ezt az anyagot fogadta a Bizottság.

Élénk vita alakult ki a magyar delegáció által készített „Limit of determination” („Meghatározás határértéke”) dokumentummal kapcsolatban, amit *dr. Zsigmond Attila*, a Bizottság titkára terjesztett elő. Hangsúlyozta, hogy egy új és megfelelőbb fogalmat, illetve koncepciót kell találni a „Limit of determination”-re, mivel ez a fogalom különböző módon értelmezhető és pl. a „Limit of detection” („Kimutathatóság határértéke”) fogalomra is kiterjeszthető. Vita után végül az IUPAC vállalta el, hogy szakértők bevonásával kialakítja a véleményt e kérdésben.

Az analitikai kódex módszerek osztályozásával kapcsolatban az Egyesült Királyság, az USA, a Szovjetunió és Kanada delegációja kért szót. A szovjet delegáció azt javasolta, hogy a régi osztályozás helyett a kódex módszereket inkább a végrehajtására vonatkozó metrológiai adatok alapján sorolják be. Ebben a kérdésben az a döntés született, hogy ezt az anyagot elküldik a kormányoknak véleményezésre, majd a témát a következő ülésen újra meg fogják tárgyalni.

Az „egyszerű” analitikai módszerek kiválasztása” című előterjesztés tulajdonképpen a fejlődő országokat érintette. A Bizottság egyetértett abban, hogy az „egyszerű” (simple) szót általánosságban nem lehet az analitikai módszerek minősítésére használni, például a nagynyomású folyadékkromatográfiára (HPLC-re) sem. Így ezt a módszert törölték az „egyszerű” módszerek sorából. A Bizottság elfogadta azt a javaslatot, hogy készüljön egy olyan jegyzék a fejlődő országok számára, amely az ottani laboratóriumokban alkalmazható felszereléseket és műszereket tartalmazza.

A FAO/WHO Codex Alimentarius Római Titkárságának képviselői összeállították az összefoglaló jelentést, melyet a Bizottság észrevételekkel és kiegészítésekkel fogadott el. A résztvevők megegyeztek abban, hogy 2 év múlva, 1990-ben ismét Budapesten találkoznak.

A hivatalos munkán túlmenően *dr. Sütő Kálmán*, országgyűlési képviselő lehetővé tette a delegátusok számára, hogy megtekintsék az Országházat. Ezenkívül egy alkalommal a Magyar Titkárság, egy másik alkalommal az USA delegáció adott fogadást a küldöttek tisztelőire.

Szakmai hírek II.

Az elmúlt évek tapasztalatai alapján az élelmiszer előállítók minőségbiztosító rendszere és azon belül a minőségellenőrzés különböző színvonalat ért el. Ezért a hatósági minőség-ellenőrzés a jövőben az eddigieknél sokkal differenciáltabban és a megelőző (preventív) tevékenység fokozása érdekében hiba-orientáltabban végzi munkáját. Az ellenőrző tevékenység fokozatos módosítása úgy valósul meg, hogy a minőség alakulásról tájékoztatást adó információs rendszer működésképesége és jelenlegi összehasonlíthatósága fennmarad.

A fenti célkitűzés megvalósítása érdekében – egyik jelentős intézkedésként – a Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások elő-

készítették az élelmiszer előállítók minőségbiztosító rendszerük és belső minőségellenőrzésük színvonalát alapján történő besorolását a következő kategóriákba:

- I. *Kiváló* minőségbiztosító rendszerrel és belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma hozzávetőlegesen a jelenlegi szint 1/10-ére csökkenthető.
- II: *Jó* minőségbiztosító rendszerrel és belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma a jelenlegi szint közel 1/2-ére csökkenthető.
- III. *Elfogadható* minőségbiztosító rendszerrel és belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma a jelenlegi szinthez képest kissé növelendő.
- IV. *Nem megfelelő* minőségbiztosító rendszerrel és/vagy belső minőségellenőrzéssel rendelkező előállítók, melyeknél az ellenőrzések és a tételminősítések száma lényegesen növelendő.

Az élelmiszer előállítók kategóriába sorolására az illetékes Állomás javaslatát a következő szempontok figyelembevételével alakította ki:

- az előállítói belső minőségbiztosító rendszer személyi és tárgyi feltételei elégségek ki az emelt szintű követelményeket;
- a gyártásközi ellenőrzés irányuljon a gyártástechnológia minőségérékeny pontjaira, végezzék azt kellő gyakorisággal és az adatok hasznosuljanak a gyártásirányításban;
- a hatósági minőségfelügyeleti ellenőrzések pontozásos eredményei érvék el vagy közelítsék meg a „kiváló” szintet és a higiéniai körülmények is kedvezőek legyenek;
- a sokévi élelmiszeripari átlagnál lényegesen kisebb legyen az elmúlt évek kifogásolási aránya ($\leq 3,0\%$);
- az előállított termékek átlagos minősége – csekély ingadozással – jelentősen haladja meg a „jó” szintet ($MM > 3,25$);
- működjön egy minőségorientált gyártás- és gyártmányfejlesztés;
- a belső minőség-ellenőrzés késztermékre irányuló vizsgálati és minősítési adatai legyenek megbízhatóak és objektívek, valamint mutassanak közeli egyezést a vonatkozó hatósági adatokkal;
- a minőségi bérezés tegye érdekeltté az egész kollektívát a minőségbiztosításban;
- működjön hatékony belső minőségi-információs rendszer, különös tekintettel a minőséggel összefüggő fogyasztói panaszok és az exportreklamációk alapos kivizsgálására és a megelőző intézkedések hozatalára.

A „kiváló” kategóriába való besorolásra az illetékes Állomás tett indoklással javaslatot. A MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály felkérte az Állategészségügyi és Élelmiszervizsgáló Szolgálat Élelmiszervizsgáló Intézetét szakvélemény adására, amely a felülvizsgálathoz felhasználta országos adatbázisán alapuló összehasonlító elemzését és – szükséges etén – helyszíni vizsgálatokat is végzett.

A MÉM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály 1989. február 1-én tette közzé a „Kiváló minőségbiztosító rendszert működtető élelmiszer-előállítók” névsorát és felszólította az államásokat, hogy 1989. évi terv- és céladataikat ennek megfelelően módosítsák és hajtsák végre. Ismertette azt is, hogy ezen élelmiszer előállítók termékeinek minőségét más módon is figyelemmel kíséri és a besorolást évente felülvizsgálja.

Az elsőként a „kiváló” kategóriába sorolt élelmiszer előállítóknak a Szerkesztő Bizottság ezúton fejezi ki elismerését és jókívánságait, kíván sok sikert, valamint ismerteti tevékenységüket és eredményeiket a minőségbiztosítás területén.

Békéscsabai Baromfifeldolgozó Vállalat

A Békéscsabai Baromfifeldolgozó Vállalat tőkés jogelődje 1923-ban kapott iparengedélyt. A vállalat jelenlegi telephelyén 1926-ban készültek el az első üzemi épületek. Az államosítás óta a vállalat többféle szervezeti formában dolgozott, s 1982. óta mint önálló vállalat működik. Az elmúlt hét évtizedben több lépcsőben hajtottak végre műszaki korszerűsítést. Teljesen új hízottliba feldolgozó, automata broyler zsigerelő vonal, folyamatos karton fagyasztó, szeles előhűtő épült. Ennek eredményeként elmondható, ma már korszerű gépekkel a minőségi és higiéniai követelmények maximális betartásával folyik a termelés. A vállalat több olyan csomagolás-technikai berendezéssel is rendelkezik, mely alkalmas a korszerű piaci igények kielégítésére. 1987-ben elkészült a továbbfeldolgozó üzem, így a belföldi piacon töltelékárakkal, felvágottakkal és rakott készítményekkel is megjelentek. A gyár csaknem valamennyi baromfiféleség feldolgozásával foglalkozik. A tavalyi évben kezdték meg a barbarie kacsá feldolgozását, ami egy nagytű, darabolásra kiválóan alkalmas kacsafajta. A vállalat termékeinek mintegy 2/3-a exportra kerül, de jelentős szerepet vállal a belföldi ellátásban is, főleg előhűtött csirke és darabolt áru vonatkozásában. A vállalat továbbra is azt tekinti elsődleges feladatának, hogy olyan műszaki és gyártmányfejlesztéseket hajtsön végre, amelyekkel még inkább alkalmazkodni tud mind az export, mind a belföldi piac igényekhez.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,8% volt;
- a termékek minőségi szintje kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzés megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedéseik igen hatékonyak.

Szentesi Baromfifeldolgozó Vállalat

A Vállalat jogelődjét még 1922-ben az Élelmiszer Kiviteli RT alapította. Megalakulását követően folyamatosan bővítették felvásárlását és exportját. 1928-ban itt épült az első vidéki élelmiszeripari iparvágány. Az államosítás után kezdődött a gyár nagyarányú fejlesztése. Különböző szervezeti forma után 1982-től miniszteriumi alapítású önálló vállalatként működik. Az elmúlt évek fejlesztési iránya egyrészt a baromfifeldolgozás korszerűsítése, másrészt a továbbfeldolgozás megkezdése és a kapacitás bővítése volt. Számítógép alkalmazása számos helyen korszerűsítette a munkafolyamatot. Így pl. a csirke feldolgozásnál számítógép programozású felsőpályás súlyosztályozó biztosítja a pontos mérést és az objektív minősítést. A termelés számbavétele és a raktárkészlet nyilvántartása is vonalkódos számítógép rendszerrel biztosított. Számos jelentős műszaki fejlesztés eredményeként magasabb feldolgozottsági fokú darabolt termékeket, valamint hűskészítményeket, sonkafelvételeket és szárazárut hoztak forgalomba. A továbbfeldolgozó üzem elsődlegesen a belföldi ellátás bővítésére, illetve további fejlesztések után exportáru termelésére készült. A vállalat termékeinek jelenleg közel 80%-a exportra kerül.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a minőséghibás termékek részaránya az utóbbi két évben 3% alatt maradt;

- a termékek minőségi színvonala igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Hajdúsági Cukorgyár

A hajdúsági tájkorzeten belül alapos vizsgálat után jelölték ki és a lengyel Polimex-Cekop cég 1976 május 20-án kötött kereskedelmi szerződése alapján építették fel Kabán a Hajdúsági Cukorgyárat állami nagyberuházásként. A Hajdúsági Cukorgyár 1979. szeptember 1-én kezdte meg a termelést. A gyár 6000 t/nap répfeldolgozó kapacitása az országban a legnagyobb. Évi termelése több mint 60 ezer tonna cukor.

A cukorgyárat korszerű berendezések, nagy feldolgozó teljesítmény, nagyfokú automatizáltság és gépesítés jellemzi. Az üzem korszerű hírközlő- és jelzőberendezések – többek között ipari TV – segítségével távirányítással és a távmutató műszerek összpontosításával a vezérlőteremből irányítható és ellenőrizhető. A központi tábláról betáplált mérési adatokat számítógép dolgozza fel és ad képet az üzem gazdaságos műszaki menetéről. A gyárban épült 4 silóból szalagrendszeren jut a cukor a csomagoló-üzembe, ahol korszerű, automata gépsorok végzik a kiszerezést. A fogyasztói felhasználásra csomagolt 1 kg-os ill. 0,5 kg-os zacskós és dobozos termékeiket 10 kg-os egységcsomagokban, majd zsugorfóliával borított egységcsomagokban (rakodólapok) tárolják, ill. szállítják a kereskedelembe. A gyár a cukoripar szinte teljes választékát előállítja. Kristály-, mokka- és porcukor termékeinek minősége a kiváló tartomány közelében van. A RÓNA nagy-mokka kockacukor 1982-óta, a CUKI finomított kristálycukor (40×5 g) 1987-óta viseli a KÁF megkülönböztető minősítő jelet.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,3% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító rendszer hatékony és eredményes.

Hatvani Cukorgyár

A Hatvani Cukorgyárat 1889-ben alapították. 1971-ben egyesült a Selypi Cukorgyárral, és azóta Mátravidéki Cukorgyarak Hatvani Cukorgyára elnevezéssel működik.

A Hatvani Cukorgyár 3100 t/nap répfeldolgozó kapacitással évente 35 000 t cukrot állít elő. A gyártott cukor mintegy negyedrészt 1 kg-os, háromnegyed részét 50 kg-os csomagolásban hozza forgalomba.

Az utóbbi években végzett rekonstrukció, műszaki fejlesztések révén korszerű, mikroprocesszoros folyamatirányítást vezettek be. A gyári belső minőségellenőrzés objektív, szigorú és megbízható, a tárgyi és személyi feltételek magas szinten biztosítottak. A gyár termékeinek minősége évek óta kiváló minőségi színvonalú.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint:

- a termékekre az utóbbi években minőségi kifogás nem volt;
- a termékek minőségi szintje évek óta kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Szerencsi Cukorgyár

A Szerencsi Cukorgyárat 100 éve, 1889-ben alapították. 1976 és 1983 között jelentős rekonstrukció révén megteremtették a jelenlegi követelményeknek megfelelő kapacitást és a jó minőségű termékek előállításához szükséges műszaki-technológiai körülményeket. Új laboratóriumot is építettek és a korszerű minőség-ellenőrzéshez szükséges műszereket biztosították.

A gyár jelenleg az országos cukortermelésnek kb. 10%-át állítja elő. Így a gyár évi termelése 46 500 t cukor, amit 380 000 t répából, 4300 t/nap répa-feldolgozás kapacitás révén állítanak elő. A gyártott termékek – kristálycukor, kockacukor és porcukor – minősége évek óta igen jó színvonalú egy alacsony kifogásolási arány mellett. A gyár választékbővítő barna-cukor termékével első-sorban a vendéglátóiparban aratott sikert és a külföldi fogyasztók elismerését nyerte el.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 3% alatt volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Petőházi Cukorgyár

A Petőházi Cukorgyárat 1880-ban alapították, az ország legrégebbi répa-termelés hagyományokkal rendelkező körzetében. A gyár vezetése kezdettől fogva lépést tartott a technika fejlődésével, ezért napjainkban is korszerű műszaki-technológiai színvonalon termelő cukorgyár. A cukorrépatermeltetés jobb feltételeinek megteremtése érdekében a gyár kezdeményezésére 1977-ben megalakult a Petőházi Integrált Cukortermelési Rendszer 43 taggazdasággal. A PICR-tapasztalatai alapján országosan is bevezetésre került a cukorrépa minőség szerinti átvétele. A cukorgyárban a számítógépes folyamatszabályozás- és folyamatirányítás széles körű és magas színvonalú, amelynek eredményeképpen termékeinek minősége évek óta eléri a kiváló minőségi szintet. A nagymokka Hókrisztály termékük 1972-től a KÁF megkülönböztető minősítő jelet viseli. Jelenleg a gyár évi termelése 53 500 t és valamennyi cukoripari termék előállításával (kristálycukor, finomítvány és porcukor) foglalkozik. Így a gyár az országos cukortermelésnek mintegy 10%-át adja és jelentős mennyiséget exportál.

A hatósági minőség-ellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 1,7% volt;
- a termékek minőségi szintje hosszú idő óta kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a kialakított minőségbiztosító rendszer hatékony és eredményes.

A Petőházi Cukorgyár cukortermelésen kívül cukorrépa mag termeltetéssel és feldolgozással is foglalkozik.

Az ország vetőmagszükségletének 50%-át biztosítja. Évek óta szoros kapcsolatban áll a különböző nyugati (német, dán, holland) magtermeltető cégekkel. Ezáltal a gazdaságok számára jóminőségű, magas hozamú cukorrépa vetőmagot tud biztosítani. A belföldi ellátáson túl tőkés piacra is exportálnak.

Szolnoki Cukorgyár

A Szolnoki Cukorgyár 1989-ben ünnepli fennállásának 75. évfordulóját. A gyárat születésekor napi 1200 t cukorrépa feldolgozására tervezték és apró korszerűsítésekkel, bővítéssel 50 év alatt kapacitása 2200 t-ra emelkedett.

1964-ben a gyár nagy rekonstrukciója kezdődött el. Gyakorlatilag valamennyi technológiai berendezés, kisegítő és melléküzemei, – répafofogó állomás, erőmű, műszkemencék, szelepszárítók – átépítésre kerültek. A gyár névleges napi répa-feldolgozó kapacitása 5400 tonna. A hagyományos iparszerű cukorgyártás sok és nagyon nehéz fizikai munkát igényelt magas páratartalmú, 40–50 °C-os környezetben. Ma korszerű automata, távvezérelt, hőfok-, szint-, folyamatszabályozóval ellátott technológiai állomásokat kezelnek dolgozók.

Vizgázalkodásuk is korszerűbb lett, energiagázalkodásuk pedig a cukoriparban élenjáró.

Alapanyagukat, a cukorrépat 45–50 termelőszövetkezet és állami gazdaság termeli részükre Szolnok, Békés, Pest, Bács-Kiskun és Csongrád megyében. A cukor világpiaci árától függően 13 000–16 000 ha termését dolgozzák fel.

Késztermékei: kristály- és porcukor. A belföldi fogyasztás 12–13%-át biztosítják.

Melléktermékeik közül a kilúgozott répaszelet olcsó tömegtakarmány. A melasz a szesz- és élesztőipar alapanyaga, de takarmányadalékként is használják.

A méziszap pedig egyre keresettebb, jó talajjavító hatása miatt. A gyári belső minőségellenőrzés objektív és rendkívül szigorú, s a mérési adatok számítógépes nyilvántartása révén pontos, gyors és megbízható.

A technológiai és műszaki fejlesztéseknél a termékek minőség alakulásáról készített elemzéseket messzemenően figyelembe veszik. A hatósági minőség ellenőrzés megállapításai szerint:

- a termékek minőségi szintje elérte a kiváló szintet;
- minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak és igen eredményesek.

Debreceni Dohánygyár

A Debreceni Dohánygyár több, mint százéves, cigaretta termelése a II. világháborút követően indult rohamos fejlődésnek.

Az 1980-as évektől kezdődően a fogyasztói igények változásához igazodva intenzív gyártmányfejlesztéssel alakították ki a füstszűrős Symphonia gyártmány-családot és a Délibáb cigarettát.

1986-ban licenc-szerződést kötöttek az amerikai R. J. Reynolds Tobacco International céggel a nemzetközileg elterjedt és elismert Camel cigaretta gyártására. Jelenleg a gyár évi termelése 6,5 milliárd cigaretta. A legjelentősebb termékek közül külön megemlítendő a Camel filters, Kék Symphonia, Sárga Symphonia, Phönix 100, Délibáb, Sopiana, Unit cigaretták, ez utóbbit tőkés exportra szállítják.

Hazánkban eddig egyedülállóan a dohányfeldolgozási hulladékokból és melléktermékekből dohányfóliát állítanak elő.

A hatósági minőség-ellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány évek óta 1,5% körül van;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések alapján a minőségbiztosító intézkedések színvonala kiváló;
- a belső ellenőrzés és a hatósági ellenőrzés adatai közel azonosak.

Egri Dohánygyár

A közel száz éve alapított Egri Dohánygyárban állítják elő a dohányipari termékeket a legnagyobb választékban Magyarországon.

Termékeik egy részét nemzetközi szerződések alapján gyártják, így

- az Austria Tabakwerke Á. G. licence alapján készül a Milde Sorte 85 Box, Milde Sorte 100 és Memphis Internacional,
- a Philip Morris a népszerű Marlboro 85 King Size, a Marlboro 100's, az L & M 100, L & M Box és a Multifilter 85 licencét és know-how-ját adta át.

A gyártott jelentősebb hazai fejlesztésű cigaretták: Helikon, Helikon 100, Mentolos Helikon, Sopianae, Fecske, Symphonia, Románc, Harmónia, Agria.

Jelenleg a gyár évi termelése 6,3 milliárd cigaretta. Hazánkban egyedül Egerben készítenek szivarokat. Évente mintegy 14 millió db készül gépi feldolgozással és kb. 1 millió a hagyományos, kézi sodrással.

Tevékenységének elismeréseként az Egri Dohánygyár számos állami kitüntetést kapott.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány évek óta csökkenő tendenciával 1988-ban 0,9% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések alapján a minőségbiztosító intézkedések színvonala kiváló.

Budapest Csokoládégyár

A Budapest Csokoládégyár jogelődje a Stühmer Frigyes által 1868-ban létesített csokoládégyár volt. A kiváló hagyományokra épülő gyár az államosítás után rohamos fejlődésnek indult. Nagyon kedvelt márkás terméke lett a gyárnak az „Arany desszert”, a konyakmeggy és a Stühmer szabadalom alapján gyártott „porcelán figurák” vagy a közkedvelt „Peti” karamella.

A csokoládé vonal rekonstrukciója és az olasz gyártmány Cavemil formázó berendezések révén főleg a desszertgyártás területén tudott előrelépni a gyár mennyiség és minőség vonatkozásában. A Kiváló Áruk Fórumán a 100 éves díszdoboz, a Kakaósüret díszdoboz, a Leonóra díszdoboz és a Cherry meggyizű krémcsokoládé sikeresen szerepelt évekig. Jelenleg a gyár 3 terméke viseli a KÁF jelzést az Alpeli csokoládé, a konyakmeggyek és a 0,5 kg-os zselé. Nemzetközi kiállításokon és hazai vásárokon számos termék nyert díjat és elismerést.

A gyár gyártmányfejlesztése igyekszik lépést tartani a fokozódó fogyasztói igényekkel, ennek eredménye az Alpeli csokoládé, a Vajkaramellás szaloncukor, a mártatlan vajkaramella, a Cirmi karamellás darabáru, a „Marcipános kocka” darabáru, a Grácia díszdoboz, vagy a Kroki dúsított nugát csokla. 1989. évszablat meg az ún. „bliszterezes csomagolású” nugátot és csokoládék általában. Ilyen csomagolású korszerű termékeket a szocialista országokban még nem termelnek.

Jelenleg a gyár éves termelése több mint 15 600 t, és export termelése is fejlődőben van, mert 1988-ban 551 t volument ért el. Főleg USA-ba, Kanadába, NSZK-ba, Franciaországba és Izraelbe exportálja termékeit.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az elmúlt három év átlagát tekintve 2% volt;
- a termékek minősége összességében jó színvonalú;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések eredményei alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések hatékonyak.

Szerencsi Édesipari Vállalat

A Szerencsi Édesipari Vállalat 1985-ben alakult a Diósgyőri Édesipari Gyárból, valamint a több mint 60 éves Szerencsi Csokoládégyárból. A vállalat napjaink korszerűen irányított nagyüzemévé fejlődött. Jelenleg a vállalat évi termelése több mint 19 000 tonna. Termékeinek jelentős része hazai, kisebb része külföldi országok piacaira kerül. Megalakulásától kezdődően a fogyasztói igényekhez igazodva intenzív gyártmányfejlesztéssel számos új cukorkafélé, diszdobozos terméket, diabetikus ét- és tejszokoládét, valamint csokoládés darabárut hozott forgalomba. A gyártmányfejlesztés a fogyasztói igények jobb kielégítése érdekében felújította több nosztalgia-termék gyártását (pl. Melódia, Aranydesszert, Cicás kakaócsalád). 1989-ben a csokoládék jobb minőségben történő előállítására a vállalat diósgyőri gyárában – NESTLÉ licenc alapján – megindul a minőségi csokoládék gyártása.

Jelentősebb termékei: Töltött keménycukorkák, karamellák, cukordrazsék, táblás tejszokoládék, diszdobozok, – azonos és különböző választékkal, csokoládés darabárúk, kakaópor, mártott konzum szaloncukor, valamint üreges ét- és tejszokoládé figurák.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 3,0% körül volt;
- a vállalat összességében jó minőségben állítja elő termékeit;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőség-biztosító és minőségfejlesztő intézkedések színvonala kiváló.

Bácskai Húsipari Közös Vállalat

A Bácskai Húsipari Közös Vállalat üzembe helyezése 1981. februárban volt. A vállalat telepítését a körzet sertésstenyészési hagyománya indokolta. A létrejött Közös Vállalat tagjai: a volt Állatforgalmi és Húsipari Tröszt, a Húsipari Hízlaló Vállalat, 19 termelőszövetkezet és 5 Állami Gazdaság. Az üzem folyamatos működéséhez a taggazdaságok biztosítják az alapanyagot. Az üzem tervezett éves kapacitása 200 000 sertés vágása volt, de ez már 1988-ban 300 000 db-ot tett ki, ami az új marhavágó csarnok elkészültével 1989-től 10 000 marha, ill. nagysúlyú sertés vágásával bővül. Húskészítmény-gyártásuk napjainkban eléri a 8000 tonnát. Exporttermékeik közül a következők emelendők ki: csontos karaj, fehér- és szüpcsenye, lezsirozott comb, tarja csont nélkül. Kifejlesztették a Bácskai Csipős kolbász terméksaládót és jelentős eredményeket értek el a gyors érlelésű felszárak kolbászok előállításával.

Termékeik minőségi színvonala eleinte nagyon ingadozott, amit a nagy kifogásolási arány is tükrözött. A vállalati vezetők és a dolgozók minőségcentrikus szemléletének eredményeként a minőségi színvonal jelentős mértékben javult és a vállalat magas higiéniai színvonalon működik; az USA szakemberek éves szemléi alapján az USA-export követelményeket kielégíti. A termékeinek minősége az utóbbi időben már egyenletesen jó színvonalon volt a növekvő gyártási volumen mellett is. A vállalat minden szempontból jól vezetett és közvetlenül az igazgatónak alárendelt minőségi információs rendszert működtet. A minőségbiztosítást minden területre kidolgozott minőségtől függő érdekeltségi rendszerrel segíti.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány évek óta csökkenő tendenciával az utóbbi két év átlagában 3% alatti volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések eredményei alapján a minőségbiztosító intézkedések színvonala kiváló.

Győr-Sopron Megyei ÁHV Kapuvári Gyára

A Kapuvári Gyár 1924-ben alakult, 1963-ig önálló vállalatként, 1963-tól a Győr-Sopron megyei ÁHV egyik gyáraként működik, mialatt 1964-ig a Győr-Sopron megyei ÁHV központi gyára volt. Kapuváron gyártottak Magyarországon először dobozos sonkát USA exportra, egészen 1937-ig. A kereskedelmi kapcsolatok ismételt felvétele 1966-ban vált újból lehetségessé. A 70-es években jelentős műszaki fejlesztést hajtottak végre. Jelenleg a gyár fő profilja a dobozos és fóliás sonka gyártása. Évente 300 000 db sertést vágnak és dolgoznak fel. 1991-re, a gyári rekonstrukció befejeztével, mintegy 4500 t dobozos és fóliás sonka gyártását tervezik a bacon, darabolt hús- és egyéb új export termékek mellett. Termékeinek minősége egyenletes, megbízhatóan jó színvonalú. A gyártásközi ellenőrzés jól kialakított, a laboratórium műszerezettsége az exportra gyártott termékek minőségvizsgálatára is alkalmas.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- kifogásolásra évek óta nem került sor, mert a hatóság a hazai fogyasztók számára gyártott termékek között nem talált minőséghibákat;
- a termékek válszétka korszerű és minőségi színvonalra igen jó;
- a hatósági minőségfelügyeleti és higiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Győri Hűtőipari Vállalat

A Győri Hűtőipari Vállalatot 1953-ban alapították. Az 1969-ben üzembe helyezett új hűtőház már 10 ezer tonna tárolókapacitású volt. Tevékenységére a bérhűtés és bértárolás, valamint a gyorsfagyasztott árutermelés kettős feladata a jellemző. Feldolgozó kapacitása – termékösszetételtől függően – évi 13–14 ezer tonna gyorsfagyasztott áru.

A késztermékek minősége alapvetően a mezőgazdasági termelésben dől el, ezért a partnergazdaságokkal való együttműködés és kölcsönös érdekelttség megteremtését alapvető feladatnak tekintik. A gyorsan változó és minőségre érzékeny piacon való bentmaradás biztosítéka a jól szervezett és hatékonyan működő belső minőségellenőrzés.

A zöldségfélék közül külön kiemelendő a zöldborsó, a paraj és a sóska; a gyümölcsfélék közül a málna, a fekete- és pirosribiszke; a tésztafélék közül a nudli, a galuska, a gombócok, valamint a rétes „család”. Belföldi piacon közkedveltek a különböző gyf. gyümölcskrém-készítményei.

Termékeiből 5000 tonna körüli mennyiséget nyugati tőkés országokba exportál. Egyik legjelentősebb export cikke a gyorsfagyasztott paradicsompaprikakocka. Hazai piacra termelt áruai is igen jó minőségűek.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 1,5% volt;
- a termékeinek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Zalaegerszegi Hűtőipari Vállalat

A Zalaegerszegi Hűtőipari Vállalatok alig tíz éve alapították. Tevékenysége felöleli a mezőgazdasági nyersanyag termeltetését, feldolgozását, tárolását, a belföldi nagykereskedelmi feladatok ellátását és az export értékesítést. A feldolgozó-üzem kapacitása – termékösszetételtől függően – évi 12–15 ezer tonna gyors-

fagyasztott áru. A feldolgozóüzem gépi felszereltsége, technológiája, minőség-szabályozó és ellenőrzési rendszere, irányítása, a dolgozók szakképzettsége és munkakultúrája a termékek jó és megbízható minőségének biztosítéka.

Termékei közül külön kiemelendők a szemes- és csöves csemegekukorica, a málna és feketeszeder, a hasábburgonya, a különböző feldolgozottságú gesztenye, a tésztafélék, valamint a torta- és gyümölcskrémek.

Termékeinek több mint felét Európa 17 nyugati országába exportálja. Hazai piacon termelt áru is igen jó minőségűek.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 1,3% volt;
- a termékeinek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Balatonboglári Élelmiszeripari Kft

A Balatonboglári Mezőgazdasági Kombinát a Dél-Balaton borvidék szőlő-termesztésének és borászatának integrálását végzi. A korszerű borászati üzem által készített friss redukív típusú fehér és kellemesen bársonyos vörös borok a hazai piacon, valamint Nyugat-Európában és az Amerikai Egyesült Államokban is piacképesek és jól megállják helyüket a minőségi versenyben.

Az egészséges ételtel és táplálkozás fokozódó népszerűségének megfelelően az üzem elsőként kezdte meg a papírdobozba töltött természetes gyümölcslevek gyártását. A Balatonboglári alma- és szőlőitalokat és leveket, valamint a narancs nektárt aszeptikus technológiával készítik és töltik, melyek tehát nem tartalmaznak tartósítószeret. Az Ausztriában készülő papírdoboz esztétikus és könnyen kezelhető. A gyártott italok kiváló minőségét bizonyítja, hogy nemcsak itthon keresettek, hanem Tajvantól Kanadáig a világ számos országába exportálják. Jelenleg gyártott mennyiségük eléri az évi 10–12 millió litert.

1989. januártól kezdve a PKL dobozos italgyártó üzem likvid a Mezőgazdasági Kombinát kereteiből és a megalakult svéd-magyar közös vállalat, a Balatonboglári Élelmiszeripari Kft.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- az utóbbi időszakban a Kft által átvett termékek körében alig fordult elő minőségi hiba;
- a termékek korszerűek és minőségi szintjük igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

Kecskeméti Konzervgyár

A Kecskeméti Konzervgyárnak két termékfeldolgozó gyáregysége van. A II. gyáregységet 1900-ban, az I-es gyáregységet 1921-ben alapították. A korábban két külön működő gyár az 50-es években egyesült. A gyár 1989. évre tervezett teljes termelése kerekén 82 500 tonna, melyből az árutermelés több, mint 70 000 tonnát tesz ki. A gyár 55%-ot szocialista, 20%-ot tőkés piacra exportál. Jelen-több termékei zöldborsó, zöldbab, csemegekukorica konzervek, paradicsom-készítmények, csemegeuborka és vegyes savanyúságok, továbbá befőttek, ízek, dzsemek, ivólevelek és paradicsompör. 1980-tól korszerű technológiájával és kiváló minőségben megkezdte a bébiétel és bébiital gyártását, mely jelenleg a termelési volumen 5%-át jelenti.

A minőség-ellenőrző laboratórium személyi és tárgyi feltételei az iparágon belül kimagaslóak. Korszerű műszereik közül külön megemlítendő a Hunter tristimulusos színmérő paradicsom-készítmények gyors és objektív minősítésére, valamint a BACTEC mikrobiológiai analizátor aszeptikus termékeik biztonságosabb gyártására.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,3% volt;
- a termékek minőségi szintje jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőség-biztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

„Nyírség” Konzervipari Vállalat

A „Nyírség” Konzervipari Vállalat 1964-ben alakult, a tyukodi és vajai gyárral kibővülve napjaink korszerűen irányított nagyüzemévé fejlődött.

Termelése export orientált, értékesítéséből 65% a szocialista, 25% a nyugati országok piacaira jut.

A számítástechnika egyre szélesebb körű alkalmazása a technológiai folyamatokban és a gyártmányfejlesztési munka magas színvonalú, hosszú távon biztosítja a piaci igényekhez való alkalmazkodást.

A hazai piacra szállított termékeinek minősége is lényegesen jobb a konzervipari átlagnál.

Jelenleg a gyár évi termelése 83 500 t.

Jelentősebb termékei a befőttek, dzsemek, nagymama lekvárcsalád, pürék, nektárok, főzelékfélék, savanyúságok, paradicsom készítmények, a legkorszerűbb technológiával gyártott aszeptikus gyümölcsvelő és gyümölcspuddingok, valamint a ZSUR márkanéven ismert gyümölcspuddingok.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,7% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések alapján a minőség-biztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

NMV Győri Növényolajgyára

A jelenleg a Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat keretén belül működő Győri Növényolajgyár 1965-ben már napi 220 tonna napraforgómag feldolgozására volt alkalmas. A dinamikus fejlődésére jellemző, hogy napjainkban több mint 110 ezer tonna olajosmag feldolgozására képes. Jelenleg a gyár évi termelése palackozott Vénusz napraforgó étolajból több mint 27 ezer tonna, ami igen jó minőségű. A napraforgó- és repace nyersolajából tőkés országokba közel 7 ezer tonnát, szocialista piacra 10 ezer tonna körüli mennyiséget exportált.

A jó minőségű étolaj gyártását nagymértékben a folyamatos műszaki fejlesztés segítette elő. Ennek keretében modern berendezéseket állítottak üzembe: folyamatosan működő nyálkátlanítót, savtalanítót, ún. félfolytonos derítőt, szakaszosan működő gőzölőt, hidegen szűrő gépeket és nagyteljesítményű Sidel PVC palackfúvó berendezést. A jól szervezett és hatékonyan működő laboratórium, valamint a belső minőségellenőrzés a gyártás egész folyamatát átfogja.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 1,5% volt;
- a termékeinek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

NMV Rákospalotai Növényolajgyára

A jelenleg a Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat keretén belül működő Rákospalotai Növényolajgyárat 1831-ben alapították. A gyárban 1964-től – az egyesülés után – jelentős műszaki fejlesztésekre került sor: folytonos margarinyártó és csomagoló gépsort, folytonos működésű étolaj-szagtalanító berendezést, étolajeldobó csomagolásának kialakítását palackfúvó-töltő és záró gépsoron, margarinyártást Unilever cég licence alapján, margarintömbcsomagológép, bővítő korszerűsítést a palackozásnál, bővítő felújításokkal korszerűsítették a napraforgó hajalást, világbanki hitelszerződés révén napraforgómag-tároló fémsilót helyeztek üzembe. Jelenleg a gyár évi termelése 30 ezer t margarin (Liga, Ráma, Csészés) és 29 ezer t étolaj (Napraforgó), melyek minősége kiváló színvonalú és a hazai fogyasztás mellett a tőkés és a szocialista piacon is keresettek. A RÁMA csészés margarin 1988-ban elnyerte a KÁF megkülönböztető minősítő jelet.

A Kutatóintézet és Központi Laboratórium jelentős tudományos és szakmai munkájával járult hozzá ahhoz, hogy az iparágban – a nyersanyagtól kiindulva a késztermék értékesítéséig – megfelelő technikai színvonal és minőségellenőrzési rendszer kialakításával eleget tegyenek a hazai és külföldi piacok szigorú minőségi előírásainak.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi három év átlagában 1,9% volt;
- a termékek minőségi szintje kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak.

Gyöngyszöv ÁFÉSZ Pattinka üzeme

Az üzem termékeit korszerű műszaki körülmények között, automatizált folyamatirányítással állítja elő. A gyártást megelőzően korszerűen felszerelt laboratóriumban folyamatos alap- és segédanyag vizsgálatokat végeznek, amelynek eredménye alapján határozzák meg a technológiai paramétereiket. A végtermék minőségét szigorú gyártásközi ellenőrzéssel biztosítják. A késztermék ellenőrzést műszakonként végzik, a műszakvezetők anyagi érdekeltységét minőségi bérezés alkalmazásával növelik.

Az üzem éves termelési értéke 120 millió Ft.

Jelenleg hat termékük viseli a KÁF megkülönböztető címet: Pattinka sós pálcika, sós kisperec, sós nagyperec. Pattinka édes teasütemények (fahéjas, mákos, kávé).

Miskolci Sütőipari Vállalat

A felszabadulás előtt Miskolc 70–80 ezer lakosát 40 pékség látta el kenyérral és péksüteménnyel, napjainkban a közel negyedmillió város ellátását a Miskolci Sütőipari Vállalat öt üzeme biztosítja. A vállalat évi termelése 22 121 tonna. Az elmúlt évek tervszerű műszaki fejlesztésének eredményeként a vállalat üzemei nagy kapacitású, komplex gépesített gyártóvonalakkal rendelkeznek, amelyek a gazdaságos termelést szolgálják, a gyártástechnológia megválasztásánál pedig a kiváló termékminőség biztosítására törekednek.

A vállalat egyes üzemei a gyártásfejlesztés eredményeként határozott profillal rendelkeznek, amely elősegíti a minőségbiztosítás eredményességét és lehetővé teszi a lakosság változó igényeihez való rugalmas alkalmazkodást. A korszerű

táplálkozást szolgáló szójás termékcsaládjuk az 1988. évi Miskolci Ipari Vásáron különdíjat kapott. Jelenleg az elősütött, mélyhűtőben hosszú ideig eltartható termékek irányában folyik a gyártmányfejlesztés. A vállalat kiemelt feladatának tekinti a szakember-képzést, ezért 100 tanuló oktatására alkalmas tanüzemet és oktatótermeket alakítottak ki.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- a kifogásolási arány az utóbbi két év átlagában 2,0% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti ellenőrzések megállapításai alapján a vállalat minőségbiztosító tevékenysége sokoldalú, hatékony és eredményes;
- a belső minőségellenőrzés és a hatósági ellenőrzés adatai közel azonosak.

Pannónia Sörgyár

A Pannónia Sörgyár történetét 1948-tól kísérhetjük nyomon. Hirschfeld Lipót volt az első tulajdonos, a századforduló után pedig a gyár többször cserélt gazdát. 1949-ben a Pannónia Sörgyár önálló gyáregység lett és megkezdődött fejlesztése. 1956-ban és 1967-ben indított kapacitást bővítő és rekonstrukciós beruházást, amelynek értelmében többek között a főzőház, az erjesztőpince és az ászokpince kapacitása bővült, és elkészült az új sörpalackozó üzemszék is. Jelenleg sörüket még nyitott erjesztéssel, hagyományos technológiával állítják elő.

A vállalat 1987-ben a MÉM és az Országos Tervhivatal által meghirdetett pályázat értelmében kezdte el a 280 ezer hl többlet sör előállítását előirányzó 530 millió Ft-os beruházását. A kapacitásbővítő rekonstrukció keretén belül egy új irányítású Steinecker szűrőkád, valamint egy kétszintes 20 000 palack/óra Holstein-Kappert alagútpasztőr telepítése már megtörtént. A közel jövőben várható a 8 erjesztőtornyos üzembe helyezése, melyhez kapcsolódóan az élesztő szintenyészet feltételeit is megteremtik. A pályázat értelmében 1991-ig még az alábbi beruházások megvalósítását tervezik: teljes hűtésrekonstrukció, a kazánház bővítése és rekonstrukciója, Steinecker komlóforraló üzembe helyezése, valamint szekszárdi üzemükben palackfejítő gépsor cseréjével a fejítőképesség bővítése.

A gyár 1988. évi sörtermelése – saját gyártás és értékesítés – 785 000 hl.

Gyártott sörrei: Szalon 10,5%, Zengő 11%, Misina 12%, Márciusi 13%, Pannónia Aranya 14%, Barna 14%, Maláta Pezsgő 18% és a diabetikus Pécsi Extra 9%.

A Hannover-i „Gilde” Sörgyárral kötött licenc szerződés értelmében választékát egy pilseni típusú sörrel kívánja a jövőben bővíteni.

1971 óta – a Pepsi Cola palackozás indulásával – a gyár szénsavas üdítőital gyártást is végez. Üdítőital választékuk 18 féle termékből áll, amelyek „Gyöngy” család tagjai, köztük diétás üdítőitalok is megtalálhatók. 1988-ban választék-bővítő termékük a Canada Dry üdítőital család két tagja, a Canada Dry Tonic és a Gyömbér.

A gyár 1988. évi üdítőital termelése 290 000 hl.

A hatósági minőségellenőrzés megállapítása szerint

- a kifogásolási arány évek óta csekély és 1988-ban 1,1% volt;
- a termékek minőségi szintje igen jó;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító és minőségfejlesztő intézkedések igen hatékonyak;
- a belső minőségellenőrzés szigorúbban minősít, mint a hatóság.

Az 1951-ben alapított vállalat zöltség- és gyümölcs-nagykereskedelemmel, kiskereskedelemmel és ipari tevékenységgel foglalkozik. Üdítőital és gyümölcsle gyártását 1969-ben kezdte el Szatymazon. Első terméksaládjuk a KÁF-díjas FINI szénsavmentes gyümölcsle volt. A jelenlegi üdítőitalüzemet 1983-ban üzemelte be az Erdei Termék Vállalattal közös tőkeérdekeltségben. Jelenleg évente 9 millió liter szénsavas üdítőitalt gyártanak 0,25 l és 1/1 literes kiszerezésben.

A legjelentősebb termékek: Canada Dry Arany Gyömbér, Canada Dry Tonik, Pepsi Cola, ET-ÜD málna, -meggy, -szőlő, -narancs, -mangó, -kiwi és citrom szénsavas üdítőitalok, diabetikus citrom és narancs, valamint narancs nektár.

A hatósági minőségellenőrzés megállapításai szerint

- 1988-ban nem volt kifogásolt termék;
- a termékek minőségi szintje kiváló;
- a minőségfelügyeleti és élelmiszerhigiéniai ellenőrzések megállapításai alapján a minőségbiztosító intézkedések hatékonyak és eredményesek.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

FÜRST, P., KRÜGER, Chr., MEEMKEN, H. - A., GROEBEL, W.:

Klóramfenikol GC/MS-módszerrel való meghatározása élelmiszerekben ppt-tartományban.

(GC/MS-Bestimmung von Chloramphenicol in Lebensmitteln im ppt-Bereich) Deutsche Lebensmittel-Rundschau 84 (1988) 4. 108 - 113.

A szerzők egy GC/MS/NCI eljárást ismertetnek klóramfenikol húsban, tojásban, tejben való meghatározására. Az extrakció és az extrakt tisztítása Malisch multi módszerének alapján történik, természetesen lerövidített formában. Az extrakció előtt a vizsgálandó élelmiszerhez meta-klóramfenikolt adnak belső standartként. A tényleges meghatározáshoz tömegspektrometriával kombinált kapillár gázkromatográfiát alkalmaznak negatív kémiai ionizáció (NCI) használata mellett SIM technika segítségével.

Közlük az eljárás részletes leírását, melynek kimutathatósági határa 0,025 mikrog. (kg/ppb/-nál) van. A hozzáadási kísérleteknél 0,9 és 9,0 ppb közötti klóramfenikol tartalommal a visszanyerések 83 - 96% közöttiek voltak 2,9 és 7,1%-os variációs koefficiensek mellett.

76 minta vizsgálatának eredményeit adják meg (: 37 tojás és tojástermék - tojásle, fagyasztott tojás -, valamint 39 hús, illetve húskészítmény), melyek közül 2 illetve 7 volt pozitív: 0,05 ppb feletti érték.

Bár a szűrőpróbák mintaszáma még viszonylag csekély, mégis az eredményekből következik, hogy állati eredetű termékek esetében alacsony koncentráció tartományban esetenkénti klóramfenikol szermaradvány jelenlétével számolhatunk.

Six L. (Győr)

K. O. HONIKEL, I. POPPLER, R. EGGINGER:
Gliceridemulgeátorok meghatározása főzőkolbászban
(Bestimmung von Glyceridemulgatoren in Brühwurst)
Z. Lebensmitt. Unters. Forsch. 186. (1988) 5. 422–426.

Mono- és digliceridek valamint észterek, tej- és citromsavval elegyítve a húspari termékekben emulgeáló hatásuk következtében adalékanyagul szolgálnak. Mennyiségük az NSZK-ban 1982 óta max. 0,5%-ban megengedett, a bevitt hús- és zsiradékmennyiségre vonatkoztatva. A határérték ellenőrzésére megbízható analitikai módszer mindeddig nem volt. A szerzők egy vékonyréteg-kromatográfiás módszert ajánlanak, mely a textiliparban használatos optikai fehéritőszert ("Blankophor BBA" Fa. Bayer, Leverkusen) felhasználva mennyiségi meghatározást tesz lehetővé. Az optikai fehéritőszert a vékonyréteg alapanyagába keverik, fluoreszkáló tulajdonságánál fogva, 366 nm-s UV fénynél egyenletesen kék alapot szolgáltat, az emulgeátor vegyületek ezzel szemben világos foltot hagynak. A húspari termékekből – az emulgeátorhoz viszonyítva 70–80 szoros zsirtartalomtól – az emulgeátort ki kell extrahálni. A Soxhlet extraháló oldószere 50 százalékos vizes metanol. A vékonyrétegen kialakult foltokat Aminco-Bowman fluoriméterrel összekötve, vékonyréteg kiértékelő-készülékkel értékelik ki.

Emulgeátor típustól függően a beadott emulgeátor újra meghatározási aránya 70–94 százalék.

Varju I. (Pécs)

SIETZ, W.:

Élelmiszerek reológiai vizsgálata imitáló módszerekkel
(Rheologische Prüfung von Lebensmitteln mit imitierenden Meßmethoden)
Int. J. of Food Technol. and Food Proc. Eng. 39 (1988) 2. 121–126.

Reológiai élelmiszertulajdonságok gyakorlati meghatározásához jól alkalmazhatók az ún. imitáló módszerek. Ezeknél a fluid-mechanikus változások pontos meghatározása nélkül végzik a forgatónyomaték mérését különböző módon igénybe vett mintákon. A fizikai alapok általában nem vagy csak nehezen definiálhatóak. A mérési jelek (pl. hőmérséklet vagy idő) összevetésével különböző reológia-viselkedési módon határozható meg és hasonlíthatók össze a „standardokkal”. Az első alkalmazási terület a liszt- és tésztavizsgálatokra irányult. A farinográf mérési elvét alkalmazva a következő élelmiszerminták reológiai vizsgálatát végezték el:

- Aprított hús vízfelvevőképessége a viszkozitás mérésével kvantitatív meghatározható.
- Az érzékenyebb mérési tartományú és sokoldalúan temperálható farinogarf jól alkalmazható termoreográfként zsirok, zsirkeverékek, csokoládé-masszák, nugatok és hasonló anyagok kristályosodó-képességének és a feldolgozási tulajdonságok vizsgálatára.
- Halak vágásos és szétnyomásos igénybevételének szimulálására igen, de a rágás közbeni őrlési folyamatok mérésére nem alkalmas a farinográf.

A viszkográf egy rotációs viszkoziméter, mellyel keményítő és keményítő-tartalmú termékek, valamint gyümölcszselék reológiai viselkedése jól vizsgálható.

Molnár P. (Budapest)