

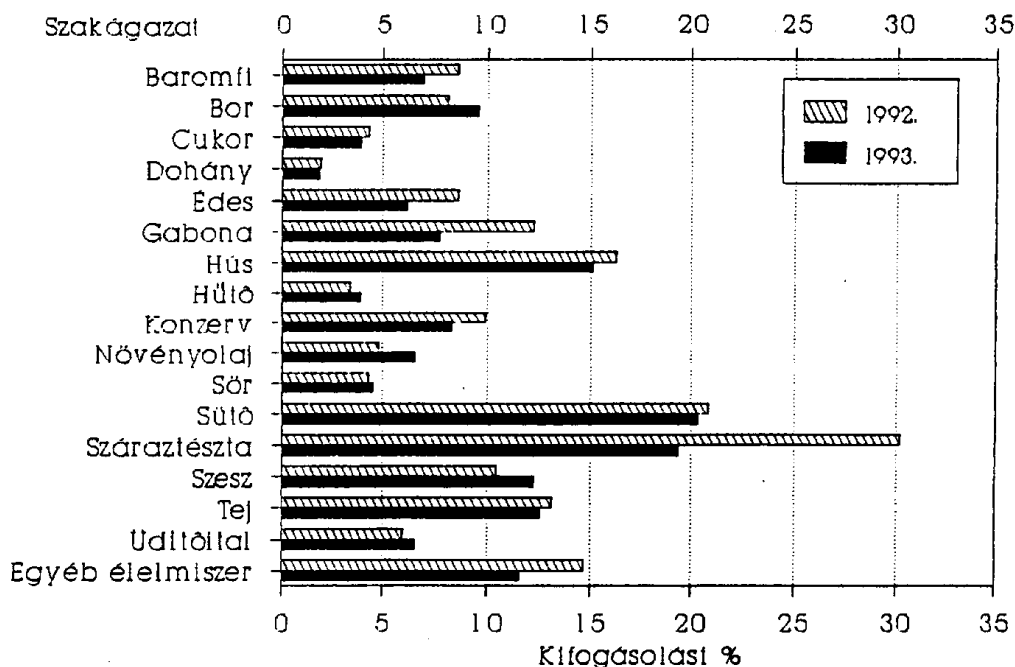
Az élelmiszerek minőség alakulása 1993-ban a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján

Salamon Aurél és Katona László

Földművelésügyi Minisztérium, Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

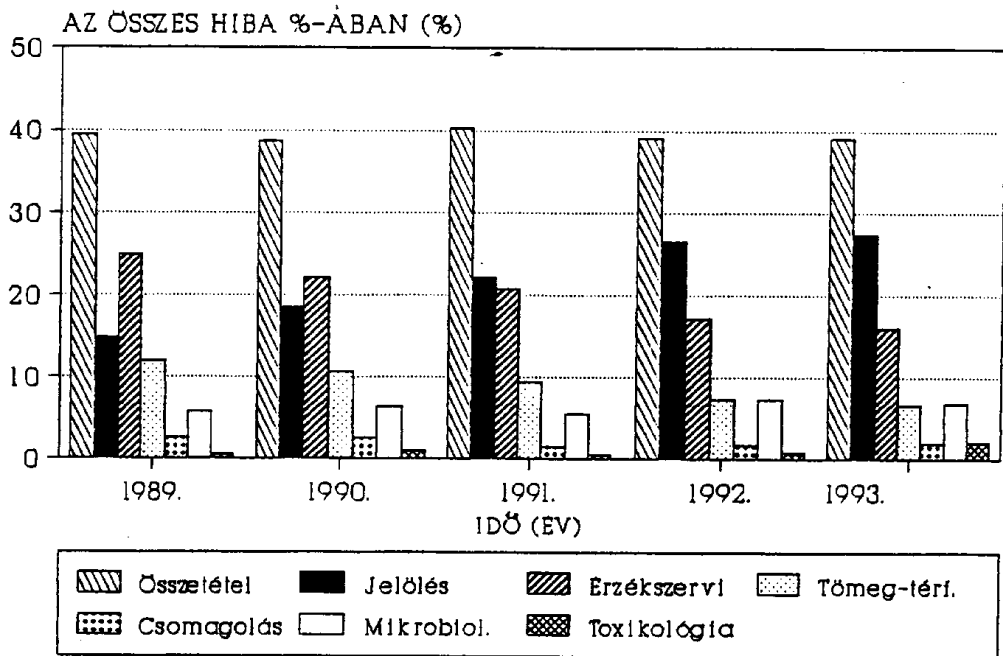
A hatósági élelmiszerellenőrzés 1993-ban 30732 élelmiszer- és 10949 bor-tételt vizsgált meg, ezek 88,1, ill. 90,4 %-a felelt meg a követelményeknek.

A szakágazatokat elemezve az országos élelmiszeripari átlagnál több a minőséghiba a sütő-, száraztészta-, hús- és a tejiparban. A legkevesebb kifogásra a dohány-, cukor- és a hűtőipari termékek minősége adott okot.



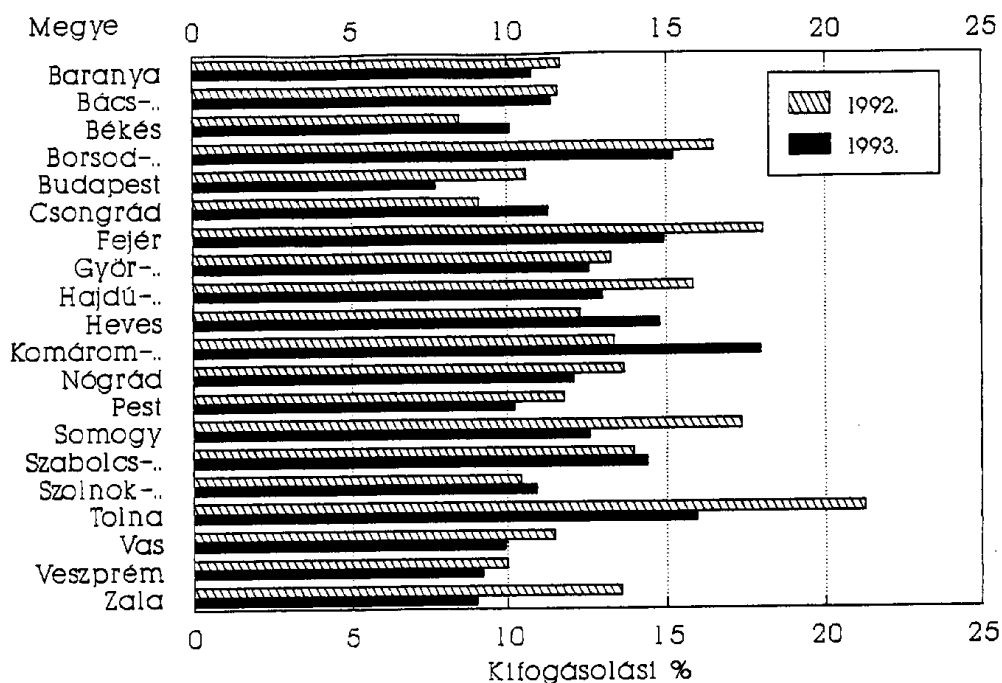
1 ábra: Élelmiszerek kifogásolási aránya szakágazatonként

Az elmúlt évben az érzékszervi hibák száma csökkent. Az előállítók a fogyasztó számára is érzékelhető durva érzékszervi hibák egy részét sikeresen kiküszöbölte. Ugyancsak csökkent – noha kevésbé számottevően – a tömeg-, térfogathiany, ezeket a fogyasztó szintén könnyen tudja ellenőrizni. Egészen más a helyzet az összetételi jellemzőkkel, ugyanis ezek a fogyasztó számára közvetlenül nem érzékelhető jellemzők, csak laboratóriumban mutathatók ki és hatásuk csak hosszú távon érezhető. Részarányuk az összes hibán belül évek óta a legnagyobb, gyakorlatilag állandósult szinten.



2. ábra: A minőséghibás termékek hibaokai

Nőtt a jelölési hibák részaránya. Ez azért okoz problémát, mert a tájékoztatás eltitkolása vagy a megtévesztő tájékoztatás (élettani hatásra, súlyra, eltarthatóságra, gyártási időpontra, összetételre, felhasználhatóságra, alkalmazott technológiára, felhasznált anyagokra, tárolási körülményekre, a termék nevére, előállítójára) fogyasztói érdeket sért, néha egészséget veszélyeztet. A mikrobiológiai és toxikológiai hibák részaránya továbbra sem jelentős, bár ez utóbbiak közül egyes termékcsoporthoz a toxinok, az élelmiszerszínezékek, a tartósítószeres és a toxikus fémek jelenléte számos kifogásra adott okot.



3. ábra: A kifogásolási arány megyénkénti alakulása

A megyénkénti elemzés alapján a legtöbb minőséghibát Komárom, Tolna és Borsod megyében tárták fel.

Az egyes termékcsoportokban feltárt minőséghibák a következők szerint alakultak:

Baromfi termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1107 baromfi termék tétel 93 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 36,4 %-a jelölési hibából 29,2 %-a érzékszervi, 25 %-a összetételi, 3 %-a toxikológiai- és 1 %-a mikrobiológiai hibából adódott.

1. táblázat: Baromfi termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók			
		db	%	Íz Szag	E- gyéb érz.	Ösz- sze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jelö- lés	Mik- robi- ol.	Toxi- kol.	Fi- gyel- m.	Fe- gyel- mi	Sza- bály- sér.	H. B.
Vágott egész baromfi	137	17	12,4	0	12	0	1	0	10	0	2	13	1	4	0
- Friss előhűtött csirke	98	7	7,1	0	5	0	0	0	4	0	2	5	0	2	0
- Fagyasztott csirke	23	2	8,7	0	2	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0
Darabolt baromfi	551	24	4,4	0	10	0	1	0	19	0	0	22	0	0	2
- Fődarabolási termék	207	12	5,8	0	6	0	1	0	8	0	0	10	0	0	2
- Csirkeaprólék	210	2	1,0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0
Baromfi húskészítmény	258	26	10,1	0	3	21	0	1	4	1	1	15	13	8	3
- Felvágottfélék	69	9	13,0	0	0	9	0	1	1	0	0	4	5	5	0
- Vörösárú	57	5	8,8	0	0	5	0	0	1	0	0	5	5	0	0
Tojás	29	1	3,4	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
Egyéb termék	95	7	7,4	1	2	3	0	2	1	0	0	3	0	0	4
Mindösszesen	1070	75	7,0	1	27	24	2	3	35	1	3	54	14	12	9

A főbb termékcsoportok és termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A vágott egész baromfi minőséghibája 12 esetben érzékszervi (megengedettnél több roncsolt egyed, kopasztási hiba, hiányos béleltávolítás, nem megfelelő zsigerelés), tíz esetben jelölési hiba volt. Az előhűtött csirkét Tótkomlóson Must Károly vállalkozó tartrazinnal színezte, a szarvasi Elekriker BT által forgalomba hozott csirkét pedig kurkumával festették. Ez utóbbit "aransárga csirke" megnevezéssel hozták forgalomba. Állomási intézkedésre mindkét vállalkozó e tevékenységet megszüntette.

A darabolt baromfinál a hibaok többnyire a jelölés hiány, ill. rossz tisztítottság, felületi szennyezettség, szabálytalan darabolás, romlásra utaló szag.

A legtöbb kifogás (13 %) baromfi felvágottféléknél adódott, elsősorban összetételi hibák (nagy víz- és zsír-, kis fehérjetartalom) jelentkeztek pl. EF Kft. (Pécs) májpastétom 64 % víztartalom helyett 72 %.

A FOTK jászberényi üzemében előállított pulykacombsonka fehérjetartalma az előírt 17 % helyett 10,9 % volt. Az üzem laboratóriumot hozott létre a hasonló hibák elkerülésére.

Borok

Az Országos Borminősítő Intézet által megvizsgált 11124 tétel bor, pezsgő, fűszerezett bor és brandy (8225 belföldi, 2899 export-import) 90,4 %-a felelt meg az előírásoknak.

A kifogások 46,9 %-a érzékszervi, 22,7 %-a összetételi, 20,9 %-a mikrobiológiai, 9,3 %-a jelölési hiba volt.

A borok közül a különleges minőségű és az asztali boroknál fordult elő a legtöbb minőséghiba; 19,2 %, ill. 15,0 % nem felelt meg az előírásoknak. A borpárlatnál, fűszerezett bornál és a minőségi bornál a minőséghibák gyakorisága ennél lényegesen kisebb.

A legkirívóbb hiányosságok:

A megvizsgált 3091 tétel vörösborból 31 tétel (1 %) szintetikus élelmiszerszínezéket tartalmazott.

3396 tétel borból a diglükózid-tartalom vizsgálat alaján 41 bor (1,2 %) tartalmazott 5 % feletti direkttermő szőlőből származó bort.

Érzékszervi gyanú alapján végzett műszeres vizsgálatnál 16 esetben igazolódott zsálya-, koriander- vagy mézaroma alkalmazása. A gazdaboltokban továbbra is forgalmaznak borhamisításra alkalmas aromát. Az itt vásárolt anyagokat a forgalmi borok izesítésére használják fel, különösen Kiskőrös, Kecel térségében.

Páll János (Tarcál) minősítés nélkül, hamisított állami ellenőrzőjeggyel forgalmazott tokaji aszut.

Több, mint 100000 palack Moszkovszkaja Igrisztoje pezsgőt kellett zárolni nagy citromsavtartalom miatt.

A Keceli Ördögvér Kft. és a Kiskőrösi ÁG a minősített tételtől eltérő bort forgalmazott.

Az Ászári Ezerjó Vino Kft. többszöri figyelmeztetés ellenére hordós minősítésű bort palackos áruként forgalmazott úgy, hogy a címkén feltüntetett fajta nem volt azonos a palackban levővel.

A Balatonboglári Borászati Rt. Nagyburgundi bort forgalmazott, amit a jogszabály 1991 óta nem engedélyez, és az ellenőrzést végző felügyelő munkáját gátolták.

A Szőlőskert Szöv. (Nagyréde) az OBB által elfogadott különleges minőségű borait állami ellenőrzőjegy nélkül forgalmazta belföldön, ill. exportra is szállított.

2. táblázat: Borok

	Összes db	Kifogásolt		H i b a o k o k					Szankciók	
		db	%	Érzék- szervi	Össze- tétel	Tömeg	Jel.	Mikr.	Figy.	Szab.
Asztali bor	1906	286	15,0	174	62	-	41	9		
Tájbor	2017	262	13,0	126	78		13	45		
Minőségi bor	6116	390	6,4	122	87	-	31	150		
Különleges min.bor	323	62	19,2	48	5	-	2	7		
Fűszerezett bor	131	5	3,8	2	1	-	2	-		
Pezsgő	446	58	13,0	29	5	-	11	13		
Borpárlat	136	2	1,5	-	2	-	-	-		
Sűrítmény	49	3	6,1	-	3	-	-	-		
Mindösszesen	11124	1068	9,6	501	243	-	100	224	966	472

A Tokaji Kereskedőház Rt. a Szlovák Köztársaságba tokaji különleges minőségű brandyt szállított állami ellenőrzőjegy és OBI minősítési bizonylat nélkül, a palackon VSOP jelölést használtak.

A leparlásra bemutatott borok mintái több esetben nem feleltek meg a tárolókon feltüntetett borkészletek minőségének (Extractum Kft., Kunfehértó, Hajósvin Baja).

Cukrok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 536 tétel cukor 96,1 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A kisszámú minőségi kifogás 36 %-a jelölési hiányosság, 18 %-a súlyhiány, 13,6 %-a összetételi, ill. mikrobiológiai, 9 %-a érzékszervi, ill. csomagolási hiba volt.

Az egyes termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve az alábbiak állapíthatók meg:

A normál kristálycukornál 5 jelöléshibás, 2 súlyhiányos, ill. hibás összetételű (oldatban mért színérték nagy) tételt talált az ellenőrzés.

A cukrok közül legtöbbet kifogásolt termékek a darabos finomítványok (kifogásolási arány 5,9 %). Két tétel jelölés hibás, egy-egy tétel oldatban mért színértéke nagy, súlyhiányos, nagy mezofil aerob mikróbaszámú, ill. csomagolási hibás volt.

3. táblázat: Cukrok

	Összes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze-tétel	Tö-meg	Cso-mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B
Kristálycukor	300	9	3,0	0	0	2	2	0	5	0	0	8	-	1	0
Darabos finomítvány	102	6	5,9	0	0	1	1	1	2	1	0	6	-	0	0
Porcukorfélék	130	6	4,6	0	2	0	1	1	1	2	0	6	-	0	0
Egyéb	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Mindösszesen	536	21	3,9	0	2	3	4	2	8	3	0	20	-	1	0

A porcukrok közül két tétel nagy mezofil aerob mikróbaszámú, ill. csomós összetapadt állományú volt, egy-egy tételnél oldatban mért szín, csomagolás, ill. jelölés hibát találtak. A mikrobiológiai hibát (nagy összes mikroba- és penészgomba szám) a Szolnoki Cukorgyár Rt. hagyományos, kézzel kiszerelt termékénél találták; a nem kielégítő feltételek miatt a kiszerelést megszüntették. Egy esetben kristálycukor feliratú zsákban porcukrot hozott forgalomba a Kaposvári Cukorgyár.

Dohánygyártmányok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 340 dohánygyártmány tétel 98,2 %-a felelt meg a szabványok előírásainak.

4. táblázat: Dohánygyártmányok

	Összes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								Szankciók			
		db	%	Íz Szag	Egyéb érz.	Össze-tétel	Tö-meg	Cso-mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B
A típusú cigaretta	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
B típusú cigaretta	131	1	0,8	0	0	0	0	0	1	0	0	1	-	0	0
- Sopianae	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
C típusú cigaretta	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
D típusú cigaretta	66	3	4,5	0	1	2	0	0	0	0	0	3	-	0	0
Egyéb	19	2	10,5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	-	2	0
Mindösszesen	340	6	1,8	0	1	3	0	0	1	0	0	4	-	2	0

A dohánygyártmányok kisszámú hibájának tételes megoszlása a következő:

- kis nedvességtartalmú egy-egy Tiszai, Sopiane Multifilter, ill. Symphonia 100,
- jelölés hibás egy Marlboro,
- laza kitöltésű egy Kossuth cigaretta tétel, valamint
- kis nedvességtartalmú egy Magyar pipadohány tétel.

Édességek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 2306 édesség tétel 93,8%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 43,9 %-a jelölési, 21,5 %-a összetételi, 19,6 %-a érzékszervi, 7 %-a csomagolási hibából, 5,6 %-a tömeghiányból, 1,4 %-a toxikológiai és 0,9 %-a mikrobiológiai hibából adódott.

5. táblázat: Édességek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Fegy.	Szab.	H.B.
Csokoládé	585	8	1,4	0	2	1	0	0	5	0	0	4	-	4	0
- Éticsokoládé	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
- Tejcsokoládé	83	2	2,4	0	0	0	0	0	2	0	0	0	-	2	0
- Üreges csok. figura	278	6	2,2	0	2	1	0	0	3	0	0	4	-	2	0
- Desszert	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Kakaópor	48	1	2,1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	-	0	0
Cukorkafélék	383	24	6,3	0	6	12	1	4	12	0	1	18	-	6	0
- Töltött keménycukorkák	23	2	8,7	0	1	1	0	0	0	0	0	2	-	0	0
- Mártott szaloncukor	161	3	1,9	0	2	1	1	2	1	0	0	1	-	2	0
Lisztesáru	507	36	7,1	4	5	14	1	7	26	0	0	27	-	9	0
- Keksz	159	5	3,1	0	1	0	0	0	4	0	0	5	-	0	0
- Teasütemény	57	2	3,5	0	0	0	0	0	2	0	0	2	-	0	0
Nugátfélék	85	7	8,2	1	1	1	0	0	5	0	0	6	-	1	0
Pörkölt kávé és kávékeverék	332	9	2,7	3	3	3	2	2	5	0	0	4	-	5	0
Kávépótszerek	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Egyéb	354	59	16,7	5	12	15	8	2	41	1	2	40	-	19	0
Mindösszesen	2306	144	6,2	13	29	46	12	15	94	2	3	100	-	44	0

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A csokoládénál 5 tételnél jelöléshibát, 2 tételnél gyenge érzékszervi tulajdonságot, egy tételnél összetételi hibát találtak. A vizsgált desszertek és éticsokoládék minősége megfelelt.

A kakaópornál egy tétel mikróbas szennyezettségű volt (nagy Enterobacter szám).

A cukorkák jellemző minőséghibája elsősorban a gyártási idő jelölésének hiánya, ill. az előredátumozás, néhány esetben az előírtnál kisebb sav-, ill. nagyobb hibásszem-tartalmat mértek; előfordult hólyagos felület, lyukacsos állomány.

A Nestlé Hungária Szerencsi Gyára által 1992. évben gyártott mártott konzum szaloncukor penészesedését követően a gyártó minden vásárlójától visszavette a kifogásolt terméket. A fogyasztói csomagolású egységek valamennyi dobozát kibontotta és a szemenkénti csomagolású 105025 kg szaloncukrot polietilén zsákokba ömlesztve állati takarmányozás céljára értékesítette. A kibontott szemenkénti csomagolású rossz minőségű szaloncukor egy része illegálisan újra kereskedelmi forgalomba került. A forgalmazóláncban résztvevő TWO MAN Kft. (Kazincbarcika) a területileg illetékes állomást hatósági mintavételre kérte fel. Az Állomás a Kft. birtokában levő 750 kg-ot zárolta, szemenkénti kibontását elrendelte. Fogyasztói panasz alapján vált ismertté, hogy a Nyékládházai Cukrászüzem is vásárolt és forgalmazott a hibás termékből 750 kg-ot. Az Állomás a Kft.-nél alkalmazott módon járt el, a termék megsemmisítése érdekében az Állami Népegészségügyi és Tisztifőorvosi Szolgálattal a kapcsolatot felvette és a Fogyasztóvédelmi Felügyelőséget értesítette. Az ügy Szabolcs-Szatmár-Bereg megyére is kiterjedt; hamis KERMI bizonylattal értékesítettek ugyanebből a termékből piacokon, de vásárolt belőle a Magyar Vöröskereszt, az Élelmiszer Kiskereskedelmi Vállalat is. A Szabolcs megyei Állomás a vizsgálatokban illetékességi keretein belül szintén részt vett. Tekintettel az ügy jelentőségére a Fogyasztóvédelmi Felügyelőség rendőrségi feljelentést tett. Az 1993. évi gyártásból a mártott szaloncukrot olyan csomagolásra alkalmatlan, silány minőségű papírdobozokba tették, amelyek a szállítás közben már minimális fizikai igénybevételre is megsérültek. Tételes átválogatást kellett elrendelni.

A lisztesáruknál főként jelölési hibát (előredátumozás, gyártási idő feltüntetésének hiánya) találtak az összetételi és érzékszervi hibák mellett.

A nugátféléknél jelölési hiányosságok, valamint egy-egy tételnél szag- és íz-, ill. összetételi hiba fordult elő.

A fagyaltporok minőségével sok probléma volt, elsősorban hibás jelölés, esetenként állott tejporra utaló íz, túl sok emulgeálóanyagra utaló tömör állomány, nagy színezéktartalom miatt. A Lukács Kft. (Kazincbarcika) Tutti-frutti fagyaltpora a megengedett 50 mg/kg helyett 114,4 mg/kg mesterséges színezéket tartalmazott, vanília fagyaltpora pedig – noha nem tartalmazhatna – 98,3 mg/kg-ot. Hasonló hibákért az üzem termelését fel kellett függeszteni. Ugyancsak felfüggesztették a mezőcsáti Gábor és Gábor fagyaltpor-előállító termelését megtévesztően, hiányosan és pontatlanul jelölt csomagolóanyag felhasználásáért.

A Minden Édes Kft. (Adony) mesterséges színezékkel színezett rágógumit és OÉTI engedély nélküli műanyag pálcikájú nyalókát gyártott, ami elsősorban a termék fogyasztói köre szempontjából nem előnyös.

Gabona termékek

A hatósági minőségellenőrző hálózatban vizsgált 2010 gabonatermék tétel 92,2 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 60,7 %-a összetételi, 15,7 %-a jelölési, 14,6 %-a érzékszervi hiba, 4,7 %-a tömeghiány, 4 %-a mikrobiológiai hiba.

6. táblázat: Gabona termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
Búzalisztek	1646	127	7,7	2	19	104	6	0	20	3	0	81	-	31	5
Rozslisztek	56	7	12,5	1	5	6	0	0	1	1	0	4	-	4	0
Hántolt termékek	149	7	4,7	0	0	1	1	0	5	0	0	7	-	0	0
Egyéb termék	147	15	10,2	1	0	5	2	0	4	4	0	12	-	3	0
Mindösszesen	2010	156	7,8	4	24	116	9	0	30	8	0	104	-	38	5

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A háztartási- és sütőipari búzaliszt kifogásainak zömét az összetételi hibák, ezen belül döntően a nagy hamutartalom és ezzel összefüggésben a sötétebb szín teszi ki. A minőséghibás termék előállításával az üzem gazdasági előnyhöz jut. Noha a fehér liszt iránti nagy kereslet csökkent, a lehetségesnél még mindig több fehér lisztet őrölnek ki, így a fogyasztót közvetlenül vagy közvetve (a sütőiparon keresztül) károsítják meg. A Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Gabonaforgalmi és Malomipari Vállalat mezőkövesdi Malomüzemében a BL-55-ös és BL-80-as liszt nagy hamutartalma miatt a termelést két esetben le kellett állítani. Az üzem újraindítását az első esetben 4 hét múlva, a második esetben 3 hét múlva engedélyezték a kontroll-minta vizsgálata után. Hamutartalom mérést eddig sem végeztek rendszeresen a malomüzemekben, és ez a helyzet az üzemek privatizációjával tovább romlott. A malmok kikerültek a jól felszerelt Központi Laboratórium hatásköréből, sőt a Szolnok megyei Gabonaforgalmi és Malomipari Vállalat – megbízásos vizsgálatok reményében – az üzemi laboratóriumok felszerelését nem adta át az új tulajdonosoknak. Hasonló a helyzet Pest megyében is; a vállalkozásként működő üzemekben az alapvető minőségvizsgálatokhoz sincsenek meg a feltételek. Kisebb számban előfordult nagy nedvességtartalom. A szemcseméret és a sütőipari értékszám kisszámú kifogásolásra adott okot. Az érzékszervi jellemzők közül a kifogásolás oka elsősorban a sötét szín, korpázottság, továbbá a rovarkártevő szennyezettség. Néhány esetben súlyhiányt állapítottak meg. Mikrobiológiai kifogásolásra a nagy penészgomba-szám miatt került sor.

A többi gabona termékeket (pl. piritott napraforgómag, múzlik) elsősorban összetételi hiba és jelöléshiány miatt kifogásolták.

A regionális laboratóriumok néhány gabona terméktételben mikotoxinokat találtak:

- múzlik (T2, DON, DAS)
- finom és rétesliszt (F2)
- B rizs (F2)

Hús és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 4548 hús és húskészítmény tétel 84,9 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 51,2 %-a összetételi, 21,7 %-a jelölési, 21,4 %-a érzékszervi, 4 %-a mikrobiológiai, 0,9 %-a tömeg, 0,6 %-a toxikológiai, 0,5 %-a csomagolási hibából adódott.

7. táblázat: Hús és húskészítmények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
Vörösarúfélék	656	96	14,6	3	6	71	0	1	24	2	0	60	-	31	4
- Párizsi	298	58	19,5	2	3	36	0	1	21	1	0	38	-	16	3
- Virsli	206	26	12,6	0	1	25	0	0	2	1	0	17	-	8	1
Felvágottak	714	98	13,7	9	15	64	0	0	29	0	1	68	-	29	2
- Olasz felvágott	176	19	10,8	2	6	7	0	0	9	0	0	12	-	6	1
- Zala felvágott	115	17	14,8	0	0	13	0	0	4	0	0	12	-	4	0
Hurka és kenősáruk	523	113	21,6	6	16	72	0	0	21	21	0	77	-	30	4
Szalonnás húskészítmények	52	3	5,8	0	0	2	0	0	2	0	0	2	-	1	0
Formában főtt pácolt hús.	183	24	13,1	0	5	15	0	0	9	0	1	20	-	4	0
Szalonnafélék	387	15	3,9	1	5	3	0	0	6	1	1	15	-	0	1
Füstölt húsok	393	50	12,7	6	6	38	0	0	8	1	1	34	-	13	3
Kolbászfélék	525	83	15,8	4	8	63	0	0	14	6	0	55	-	26	3
Hőkezelt szárított hús,	95	33	34,7	0	5	29	0	0	7	2	0	20	-	12	1
Gyors érlelésű kolbászfél.	89	26	29,2	0	4	20	0	0	9	0	0	13	-	8	5
Füstölt szárazkolbász	191	40	20,9	2	6	26	0	0	15	1	0	30	-	5	4
Szalámifélék	57	7	12,3	2	5	1	0	0	1	0	0	3	-	1	3
Étkezési sertészsír	312	79	25,3	39	32	52	8	3	44	1	1	44	-	32	4
Húskonzervek	69	1	1,4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	-	1	0
Előrecsomagolt húskész.	23	3	13	0	0	0	0	0	3	0	0	3	-	0	0
Egyéb termékek	279	17	6,1	1	8	8	0	0	3	1	0	13	-	3	0
- Tőkehús	135	1	0,7	0	1	0	0	0	0	0	0	1	-	0	0
Mindösszesen	4548	688	15,1	73	121	464	8	4	196	36	5	457	-	196	34

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A vörösáruk kifogásainak zömét összetételi, ezen belül főként nagy zsír- és víztartalom és kis fehérjetartalom, kisebb mértékben nagy sótartalom teszi ki pl.:

- R-KO-N Kft. húsüzem (B.újváros) krinolin zsírtartalom max. 23 % helyett 29,1 %, virsli max. 24% helyett 31,9 %,
- Komáromi Húsüzem krinolin zsírtartalom max. 23 % helyett 29,1 %,
- Karancshús Rt. (Salgótarján) krinolin zsírtartalom max. 23 % helyett 28,6 %,
- Thur Húsipar Gyöngyös Rt. krinolin zsírtartalom max. 23 % helyett 28,1 %,
- Felsál Kft. Veszprém-Szabadságpusztai Húsüzeme juhbeles virsli zsírtartalom max. 24 % helyett 30,7 % ,
- Zemplénhús Kft. (Sátoraljaújhely) virsli zsírtartalom max. 24 % helyett 29 %,
- BAZ m-i ÁHV (Miskolc) marhahúsos párizsi víztartalom max. 67 % helyett 72,3 %.

A Zalahús Rt. olyan virslit hozott forgalomba, amely a megtűrt 3 % helyett 6,4 % nem húseredetű (szója) fehérjét tartalmazott.

Igen jelentős a jelölési hibák száma. A párizsin a megnevezés, az összetétel, a deklaráció-köteles anyagok többnyire fel vannak tüntetve, de mivel egész rúdként csak ritkán jut a vevőhöz, ezért csak az eladót informálja, amennyiben egyáltalán kíváncsi rá. A jelölési kötelezettség nélküli termékek (pl. virsli, krinolin) összetétele, adalékanyagai, a gyártási idő jobb esetben a szállítólevélen vagy annak hátoldalán, esetleg az ún. termékismertető füzetben található. Az ezekben rejlő információk azonban nem jutnak a fogyasztóhoz, mert nem találkoznak vele. Az érzékszervi hibák főként technológiai eredetűek, nem megfelelő állomány, aprítás, nagy vízeresztés stb.

A felvágottak összetételi hibáinak nagy része a megengedettnél nagyobb víz-, zsír-, só- és kisebb fehérjetartalom pl.:

- Tiszamente MgTSZ Prügy Húsüzem nyári túrista felvágott víztartalom max. 30 % helyett 46,8 %,
- R-KO-N (Nyíregyháza) sonkás felvágott sótartalom max. 2,8 helyett 5,6 %.

Az érzékszervi hibák közül főként a termék jellegétől eltérő vágásfelület és betéthús hiány volt kifogásolt, pl.: Szigetfő MgTSZ Húsüzemében rakott sertésnyelv min. 75% sertésnyelv helyett 30 %.

A Zalahús Rt. Sonkás felvágottja 2,4 % szójafehérjét tartalmazott, annak ellenére, hogy a különleges minőségi fokozatba tartozó húskészítmény gyártásához nem húseredetű fehérjekomponenst felhasználni nem szabad.

A hurka, kenőszáru és disznósajtnál összetételi hibák közül főként a kis fehérjetartalom, nagy zsír- (pl. Szentdényesi Húsüzem májashurka zsírtartalom max. 31 % helyett 39,5 %, Felsál Kft. Veszprém-Szabadságpuszta Húsüzem kenőmájás zsírtartalom max. 35 % helyett 54 %) és keményítőtartalom, az érzékszervi hibák közül a nem megfelelő szag, íz, szőr, csontszilánk előfordulása a jellemző hiba.

A formában főtt pácolt húskészítményeknél nem megfelelő metszészlap, zselés üregek, jelölési hibák fordultak elő. Szekeres Norbert (Várvölgy) engedély nélkül gyártott túl zsíros, nem megfelelő aprítottságú, nehezen szeletelhető rakott húst. A termék forgalmazását és gyártását leállították.

A szalonnafélék kisszámú hibája a jelölésből, a formázásból és a füstölésből ered.

A füstölt húsoknál az összetételi hibák nagy konyhasó-tartalomból (pl. Szakál és Társa Kft. Mágocs füstölt csülök 7 helyett 11,5 %), néhány esetben nagy NO_2/NO_3 -tartalomból, az érzékszervi hibák pácéret-lenségből, rossz formázásból, esetenként fülledésből adódtak. Jelölési hibák itt is előfordultak.

A kolbászkészítményeknél az érzékszervi hibák mellett a kifogások zöme összetételi, főként nagy zsír- (pl. Möbiusz Rt. kolbász termékének zsírtartalma a max. 42 % helyett 53%) és kis fehérjetartalom, valamint a hibás jelölés, ill. jelöletlenség következménye.

A hőkezelt szárított húskészítmények és a gyors érlelésű kolbászok nagy hányada kifogásolt (34,7 %, ill. 29,2 %), a fő hibák a nagy víztartalom és a jelöléshiány.

A füstölt szárazkolbászok szankcióinak oka elszíneződés, avas szag- és íz- hiba, beszáradás, nagy víz- és kis fehérjetartalom, pl.:

- Kállai István (Tiszaszentimre) parasztkolbász termékének víztartalma max. 34 % helyett 43,3 %,
- Czsajner András (Domoszló) parasztkolbász termékének víztartalma max. 34 % helyett 42,6 %,
- Hor-Kiss Kft. (Budapest) parasztkolbász termékének víztartalma max. 34 % helyett 40,5 %.

A szalámifélék között hét tétel érzékszervi hibás volt, közte a Herz Szalámigyár egyik szalámija, aminek tölteléke 91 cm hosszú kötözősineget tartalmazott.

Az étkezési sertészsír 25,3 %-a volt minőséghibás, elsősorban érzékszervi hibák (avas szag és íz, ritkábban üledékesség), nagy sav- és

peroxidszám, jelölési hiba, tömeghiány miatt kifogásolták. Néhány esetben a BHT avasodásgátlót túladagolták pl.:

- Sirály Kft. (Keszthely) lédig sertészsír max. 100 helyett 257 mg/kg,
- R-KO-N Kft. (Balmazújváros) "házi sertészsír" max. 100 helyett 160 mg/kg.

Az Egyházásfalui Stuffer Kft.-nél a nyers füstölt kolbász, véres hurka, májas hurka, disznósajt, a hédervári Szigetközi Húskészítmény Kft.-nél a hédervári májas gyártását kis fehérjetartalom miatt időszakosan le kellett állítani. Dani Lajos (Besnyőtelek) üzemében a gyártást a termékek minősége és a higiéniai viszonyok miatt a hiányosságok megszűntetéséig szintén fel kellett függeszteni. Hegedűs Ferencné kisteleki és Vörös János szentesi kereskedők bolti raktártérben folytattak húsfeldolgozási tevékenységet. A bizonytalan eredetű, nem megfelelő húskészítményeket a forgalombahozataltól eltiltották és az engedély nélküli húsfeldolgozási tevékenységet véglegesen leállították.

Gyorsfagyasztott élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1086 tétel gyorsfagyasztott élelmiszer 96,1 %-a felelt meg a szabványok, ill. a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 41,5 %-a jelölési, 9,5 %-a összetételi, 15 %-a érzékszervi, 17 %-a mikrobiológiai és 7,5 %-a csomagolási hiba volt.

8. táblázat: Gyorsfagyasztott élelmiszerek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Fegy.	Szab.	H.B.
Gyf. gyümölcs és gyümölcsk.	139	4	2,9	0	1	1	0	0	3	0	0	2	-	2	0
Gyf. zöldségfélék	346	16	4,6	0	5	2	2	3	6	5	0	14	-	2	0
Gyf. félkész ételek	232	11	4,7	0	0	2	0	0	7	2	0	10	-	0	1
Gyf. tésztafélék	139	1	0,7	0	0	0	0	0	0	1	0	1	-	0	0
Gyf. készételek	74	5	6,8	0	0	0	2	1	2	1	0	4	-	1	0
Gyf. egyéb termékek	76	3	3,9	1	1	0	1	0	2	0	0	3	-	0	0
Gastrofol	80	2	2,5	0	0	0	0	0	2	0	0	2	-	0	0
Mindösszesen	1086	42	3,9	1	7	5	5	4	22	9	0	36	-	5	1

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A gyorsfagyasztott gyümölcsök közül egy-egy tétel gyümölcskeverék sárgabarack helyett őszibarackot tartalmazott. Néhány gesztenyepüré tétel túlaromázott, jelöletlen, elbarnult volt, egy tétel Na-benzoát tartósítószerrel tartalmazott.

A gyorsfagyasztott zöldségfélék egy-egy tétele a következő hibákat tartalmazta: karfiol nagy törött rózsza tartalom; vágott zöldség kevert méret, szín; gyalult tök és karfiol érzékszervi hiba; vegyes főzelék és zöldborsó súlyhiány; zöldségleves eltérő alkotórész; zöldborsó gyommag és AOR; mexikói saláta, fejtett bab, vágott zöldbab jelölés; paradicsom, zöldborsó, vital zöldség nagy coliform csíraszám; gombaszelet nagy mezofil aerob mikróbaszám.

A gyorsfagyasztott tésztafélék között egy tétel mikróbaszennyezettségű volt.

A gyorsfagyasztott készételek között két-két gasztrófol, ill. egyéb készétel-tétel jelölési hibás, egy tétel érzékszervi, ill. súlyhiányos volt.

Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 2801 konzerv tétel 91,6 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 31,8 %-a összetételi, 28 %-a jelölési, 19,5 %-a érzékszervi hibából, 10,4 %-a tömeghiányból, 4,9 %-a toxikológiai, 3,9 %-a mikrobiológiai és 1,6 %-a csomagolási hibából adódott.

9. táblázat: Konzervek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok									Szankciók			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
Gyümölcskonzervek	1090	67	6,1	5	12	25	6	1	33	0	6	53	-	10	4	
- Befőttek	103	10	9,7	1	6	3	2	0	4	0	0	8	-	2	0	
- Lekváfélék	103	7	6,8	2	3	2	1	0	4	0	0	7	-	0	0	
- Gyümölcslevek	660	25	3,8	1	1	6	1	0	15	0	6	17	-	4	4	
Főzelékkonzervek	234	23	9,8	4	3	8	9	0	5	2	0	16	-	7	0	
- Paradicsom	66	4	6,1	1	2	2	2	0	0	0	0	2	-	2	0	
- Zöldborsó	55	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	
- Zöldbab	26	2	7,7	0	1	0	0	0	1	0	0	2	-	0	0	
Savanyúságok	360	50	13,9	8	14	17	10	3	15	2	1	39	-	11	0	
- Uborka	124	15	12,1	0	3	4	1	2	7	2	0	13	-	2	0	
Száritott levesek	69	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	
Aprított húskészítmények	169	7	4,1	3	2	3	0	0	1	0	0	4	-	3	0	
Ételkonzervek	161	2	1,2	0	1	0	0	0	1	0	0	1	-	1	0	
Gyermekételek	30	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0	
Halkonzervek	16	4	25,0	0	1	4	1	0	3	0	0	1	-	3	0	
Ételízesítők	289	44	15,2	1	1	26	3	1	8	8	6	26	-	18	1	
- Fűszerpaprika	85	28	32,9	1	1	21	0	1	4	8	0	16	-	11	1	
Egyéb termék	383	39	10,2	3	2	15	3	0	20	0	2	29	-	9	0	
Mindösszesen	2801	236	8,4	24	36	98	32	5	86	12	15	169	-	62	5	

Az egyes termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve az alábbiak állapíthatók meg:

A gyümölcskonzervek kifogásainak zöme hibás vagy hiányos jelölésből keletkezett. Az érzékszervi hibák oka a befőtteknél főként elbarnult, hibás, repedt szemek, roncsolt állomány, narancsszörpnél penészes narancsszag, szörpnél cukorkiválás, az összetételi hibáké kis vízben oldható szárazanyagtartalom volt. Egy diabetikus meggybefőtt tétel Na-ciklamát tartalma a megengedettnél nagyobb volt.

A gyümölcsleveknél továbbra is divat a jobb hazai értékesítés reményében az idegen nyelvű jelölés, annak ellenére, hogy ezek a termékek korlátozottan exportképesek. Négy tétel gyümölcslé az előírások ellenére mesterséges színezéket tartalmazott. A Brix Kft. (Baja) szűrt szőlőital és szűrt almaital termékeinek szorbinsavtartalma a megengedett 600 mg/kg helyett 1009 mg/kg, ill. 1048 mg/kg volt, ezért a terméket át kellett dolgoztatni. A Kft. működését higiéniai és technológiai hiányosságok miatt fel kellett függeszteni.

A főzelékkonzerveknél súlyhiány, valamint összetételi, érzékszervi és jelölési hibák adódtak. Erősen sós íz miatt forgalomba hozatalra alkalmatlan volt az Erdőhát VEPISZ (Csegöld) karfiolkonzerve (sótartalom 2,8 %) és a Magyar-Német Vállalat (Kerecsend) natúr gomba terméke (sótartalom 2,8 %). Két tételt mikrobiológiai okok miatt kifogásoltak. Kifogásmentes volt a zöldborsó-konzerv.

A savanyúságok összetételi hibái (kis sav-, ill. nagy sótartalom, túladagolt tartósítószer) mellett a gyenge érzékszervi tulajdonságok (hibás, torz, üreges darabok, foltos, erjedt szag, íz, szecskás szeletelés, puha állomány, foszlányos darabok) és a jelölési hibák adtak kifogásra okot. Az elkövetett hibák miatt a Konzol Kft. (Püspökladány) üzemének termelését fel kellett függeszteni.

A szárított levesek között nem volt hibás tétel.

Az aprított húskészítmények öt tételénél aprítási, érzékszervi hibát, három tételénél fehérjehiányt találtak.

Az ételkonzervek közül egy tételnél jelölési hibát, egy tételnél ízhibát talált az ellenőrzés.

A gyermekételeknél minőségi kifogás nem volt.

A kisszámú halkonzerv mintából néhány pácolt hering nagy só-, ill. savtartalmú, jelölési hibás, ill. súlyhiányos volt.

Az ételízesítők kifogásainak döntő többsége összetételi hiba, de mikrobiológiai, jelölési és toxikológiai hibák (tartósítószer túladagolás) is előfordultak. Kirívó eset a Bugaci Aranykalász Kft. Fokhagyma krémének összes kénessavtartalma, ami az engedélyezett 300 mg/kg helyett 1700 mg/kg volt, ezért a termék fogalombahozatalát megtiltották.

A fűszerpaprika őrlemények kifogásolási aránya a hazai élelmiszerek közül egyike a legnagyobbaknak, 32,9 %. A fő hibák: kis színezék-, nagy hamutartalom, nagy mikróbaszám, valamint jelölési és (két tételnél) érzékszervi hibák (keserű, égett íz, sárgás szín), pl.:

- Bioaroma Kft. (Hévízgyörk) különleges paprika összes színezéktartalma min. 4,5 helyett 1,5 g/kg,
- Kalocsakörnyéki Agráripari Rt. Kalocsai különleges paprika min. 4,5 helyett 3,5 g/kg.
- Szegedi Paprikafeldolgozó Szegedi édesnemes min. 3,0 helyett 2,1 g/kg.

Az Agrár Fruct Kft. Encs által bérelt novajidrányi tartósító üzem működését meg kellett tiltani az üzemben fennálló hiányosságok miatt és a bejelentési kötelezettség elmulasztásáért.

Növényolaj készítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 410 növényolaj készítmény tétel 93,4 %-a felelt meg a szabványok, ill. a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 33,3 %-a jelölési, 24,2 %-a csomagolási hiba, ill. térfogathiany, 9 %-a érzékszervi, ill. összetételi hiba.

10. táblázat: Növényolaj készítmények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
Étolaj	178	13	7,3	0	1	3	6	8	1	0	0	11	-	2	0
Margarin	218	14	6,4	1	1	0	2	0	10	0	0	14	-	0	0
Egyéb termék	10	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Mindösszesen	410	27	6,6	1	2	3	8	8	11	0	0	25	-	2	0

Az egyes termékcsoportok hibáit elemezve a következők állapíthatók meg:

Az étolajoknál évek óta a legtöbb problémát a csomagolás, alkalmanként a jelölés okozza. A tökéletlen zárás eredménye az olajszivárgás, ami részben súlyhiányt, részben szennyezett csomagolást eredményez. Különösen a kannás kiszerezésű termékeknel volt a szivárgás tapasztalható, pl. Cereol Rt. Martfű 5 literes kannái.

Fogyasztói panasz kapcsán derült ki, hogy az Ikrényi Állami Gazdaság telephelyén növényolaj-kiszerezést végez. Hibás, félrevezető jelöléssel, nem megfelelő PVC 2 - 50 literes kannákba töltötték le a Győri Növényolajgyár egyszer szűrt olaját. Az üzem működését fel kellett függeszteni, a telephelyen levő készlet forgalmazását megtiltották.

A margarinok fő hibaoka a hiányos jelölés, egy-egy tétel érzékszervi hibás (pl. penészes szag) volt.

Sörök

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1285 sör tétel 95,5 %-a felelt meg a szabványok és gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 36,1 %-a összetételi, 23,6 %-a mikrobiológiai, ill. jelölési hibából, 8,3 %-a tömeghiányból, 5,6 %-a csomagolási 2,8 %-a érzékszervi hibából adódott.

11. táblázat: Sörök

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Fegy.	Szab.	H.B.
Világos sör	972	39	4,0	1	1	15	6	4	7	12	0	36	-	2	1
- Kőbányai v. sör	92	3	3,3	0	0	1	2	0	0	0	0	3	-	0	0
- Balatoni v. sör	51	1	2,0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	-	0	0
- Szalon v. sör	41	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
- Ászok v. sör	38	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
- Borsodi v. sör	52	5	9,6	0	0	2	2	0	1	0	0	5	-	0	0
- Tuborg sör	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Barna sör	79	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Egyéb sör	231	19	8,2	0	0	11	0	0	10	5	0	16	-	1	1
Mindösszesen	1285	58	4,5	1	1	26	6	4	17	17	0	52	-	3	2

A főbb termékcsoportok és termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A világos sörök hibáinak döntő többségét összetételi hibák, ezen belül az eredeti extrakt-tartalom hiánya, szinszám, látszólagos erjedésfok, kis pH okozta. Igen nagy a mikrobiológiai hibák részaránya. Leggyakoribb az Escherichia coli fertőzés (a sör nem tartalmazhat E. colit). A nagy mikróbaszám okai:

- több esetben már a sörélesztő is mikrobásan szennyezett,
- higiéniai hiányosságok (pl. az erjesztő térben idegen anyagokat tároltak, a sörélesztőt nyitott térben tárolták, nem hordtak munkaruhát, az erjesztő tartály fedelét nem tették vissza),
- a tartályok mosására és fertőtlenítésére javasolt permetező rendszerek nem megfelelő hatásfokkal dolgoznak.

A jelölési hibák az olvashatatlan jelölésből és a címke lepergésből erednek.

A barna sörökből minőséghibás tételt nem talált az ellenőrzés. Az egyéb söröknél a kifogások – a világos sörökhöz hasonlóan – szintén összetételi, jelölési és mikrobiológiai hibákból származnak.

Néhány Osterbrau és Jager sörfőzde – noha hordós sör gyártására kértek és kaptak engedélyt – sörpalackozást is végzett. Egyutas, de már használt PET palackokat gyűjtöttek össze és azokban kísérelték meg termékeiket forgalmazni: Osterbrau K-Sz Sörfőző BT (Zámoly), Jager Sörfőző Zétényi Lajos (Szabadegyháza), Osterbrau Sörfőző Gráf Gábor (Mór), Serman Sörfőzde Kft. (Osterbrau) (Székesfehérvár). A törökszentmiklósi SZEM-Ma Kft. Osterbrau sörét engedély nélkül 0,5 l-es üvegekbe palackozta és pasztörözött feliratú címkével 20 napos minőségmegőrzési idővel szállította az üzletekbe, noha pasztöröző berendezéssel nem rendelkezett és a palackozás feltételei sem voltak biztosítva. Ezt a tevékenységet le kellett állítani. Boldizsár István mindszei vállalkozó működési engedély nélkül állított elő és palackozott jager sört. A sörfőző tevékenységet ideiglenes jelleggel, a palackozó tevékenységet véglegesen leállították.

Kenyérfélék és péksütemények

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 5218 kenyér és péksütemény tétel 79,7 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 42,6 %-a összetételi és 29,9 %-a jelölési hibából, valamint 12,8 %-a tömeghiányból, 11,5 %-a érzékszervi és 2,5 %-a mikrobiológiai hibából adódott.

12. táblázat: Kenyérfélék és péksütemények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibák									Szankciók			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.	
Fehér kenyér	869	235	27,0	6	25	142	41	0	111	0	0	128	-	81	26	
Rozs és rozsos kenyér	268	53	19,8	2	5	31	17	0	10	0	0	36	-	15	3	
Egyéb kenyér	1256	339	27,0	5	22	218	58	0	152	0	0	207	-	95	36	
Vizes tésztából kész.	745	52	7,0	2	9	9	19	0	21	0	0	34	-	15	3	
Tejes tésztából kész.	761	81	10,6	3	7	44	27	0	22	0	0	54	-	21	6	
Dúsított tésztából kész.	860	163	19,0	22	28	100	17	1	52	1	0	95	-	59	8	
Egyéb termék	459	134	29,2	12	19	73	6	5	64	36	0	70	-	55	3	
- zsemlemorzsa	177	86	48,6	8	11	54	1	5	35	32	0	45	-	33	2	
Mindösszesen	5218	1057	20,3	52	115	617	185	6	432	37	0	624	-	341	85	

A termékek közül kiemelkedően nagy a zsemlemorzsa (48,6 %), valamint a fehér kenyér (27 %) hibaaránya.

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A fehér kenyér meghatározó hibaoka az összetételi hiba (a savfok és a fajlagos térfogat az előírt értéknél kisebb). A kenyerek fajlagos térfogata az adalékanyagok alkalmazásával javult. A gyorsdagasztókkal és komplex hatású adalékanyag felhasználásával nagy térfogatú, világos, laza bélzetű, de aromaszegény kenyeret sütnék. A tésztaérés során keletkező ízanyagok hiányát többen nagyobb konyhasó-mennyiség felhasználásával próbálják ellensúlyozni. Ezért sokszor előfordul, hogy a kenyerek savfoka nem éri el a min. 2,5-öt, konyhasótartalma viszont 3 %-nál nagyobb, pl.:

- Határmenti BT (Tornyiszentmiklós) 4,0 %,
- Resch Pékség (Vértesacska) 3,9 %,
- Kálmán Sándor (Zalaegerszeg) 3,8 %.

A jelölés rendezetlen, részben a jelölési kötelezettség megkerülése céljából a gyártók továbbra is sok esetben az 1 kg alatti (0,9; 0,7 kg) kenyérféleségek gyártását választják. A címkézetlen kenyérről nem lehet megállapítani a gyártót, a gyártás idejét, így a vevő számára a kenyér fajtája és ára is ismeretlen. A címkézetlen, jelöletlen kenyér előállításából mind az előállítónak, mind a kereskedelemnek jogtalan haszna származhat. A súlyhiány szintén sűrűn előfordult, pl.:

- ÁFÉSZ Sütőüzem (Nagyhalász) 1 kg-os Alföldi kenyér átlagsúlya 934 g;
- ÁFÉSZ Sütőüzem (Ricse) 1 kg-os Alföldi kenyér átlagsúlya 935 g;
- Dunakenyér Rt. (Dabas) Erzsébeti kenyér átlagsúlya 860 g helyett 741 g.

Továbbra is jelentős a sületlen bélzet miatti kifogásolás.

A rozs és rozsos kenyérnél a minőséghibák aránya a fehér kenyérnél kedvezőbb.

A vizes tésztából készült termékek közül a zsemle minőséghibája a súlyhiány, a nem megfelelő formázás, a gyengén sült bélzet, a helyenként hiányos héj, a kellemetlen élesztős szag és íz, a deformált alak, a kis térfogat, pl.:

- Kemence GMK vizes zsemle térfogata 400 helyett 349 cm³/db;
- Királykorona Kft. Korona kiszemle térfogata 300 helyett 257 cm³/db.

A tejes tésztából készült fehértermékek közül a kifli leggyakoribb hibaoka az összetétel (kis zsír- és cukortartalom), a tömeghiány, valamint az alak-deformálódás, a nem megfelelő, sületlen bélzet, a héjhiány.

A dúsított tésztából készült termékek hibái között a zsírhiány a legjelentősebb, pl.:

- Közép-Alföldi Sütődék Vállalat jászberényi üzeme vajjas jellegű pogácsa 25% helyett 10,5 %;
- Karcagi Kenyérgyár kakaós csiga 33 % helyett 18,2 %;
- Velszál Kft. (Budapest) túrós táská 23,1 % helyett 14,2 %;
- Jászalsószentgyörgyi Friss Kenyér BT briós 9% helyett 4,3 %.

Kisebbségi gyakorisággal fordult elő a jelöletlenség, az érzékszervi hibák, mint pl. nem megfelelő tézstaszerkezet, sületlenség és ízhiba, valamint a tömeghiány.

A morzsa-tételek közül majdnem minden második kifogásolt volt zsírtartalom, nem megfelelő szemcseméret, nagy penészgomba-szám, jelölési, vagy esetenként csomagolási hiba miatt. A mikrobiológiai szennyezettség többnyire arra vezethető vissza, hogy a darálásig nem megfelelő a tárolás, sokszor hibás minőségű az alapanyag (rendszerint szárazkenyér).

A termékgyártást ideiglenesen le kellett állítani – elsősorban a zsemlemorzsa-gyártás ismétlődő hibái és a higiéniai hiányosságok miatt, ill. az engedély nélküli működésért – a következő üzemekben:

Gyarmati Zoltán (Szerencs), Abaújszántói Sütőüzem, Potoczki István (Prügy), Boros Kft. (Csongrád), Tóth Lajos (Székkutas), Farba-Panag (Kecel), Balázs András (Szeged-Tápé), Nagyiván Mihály (Szeged), Minipék Kft. (Szeged), Tóth Lajos (Székkutas), Kádár N. Kálmán (Üllés), Lucullus Kft. (Szentés), Nagy Imre (Hosszúpályi), Eurofood Kft. (Hajduszoboszló), Lizing Kft. Péksége (Zsáka).

A termékgyártást véglegesen leállították az AGROKOMPLEX BT engedély nélkül működtetett nyomári üzemében.

Száraztészták

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1523 száraztészta tétel 80,6 %-a felelt meg a szabványok és gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 34,4 %-a összetételi, 24,2 %-a jelölési, 18,3 %-a érzékszervi, 12,6 %-a mikrobiológiai és 9,8 %-a toxikológiai hibából adódott.

13. táblázat: Száraztészta termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k									Szankciók			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Fegy.	Szab.	H.B.	
Szálasáru	351	62	17,7	0	13	32	0	1	23	15	5	34	-	27	1	
Apróáru	782	139	17,8	2	46	83	1	0	62	21	22	55	-	75	3	
Egyéb kész.	386	95	24,6	10	18	52	1	0	33	25	21	37	-	55	2	
Mindösszesen	1523	296	19,4	12	77	167	2	1	118	61	48	126	-	157	6	

A minőségi kifogásokat elemezve megállapítható, hogy a hibák aránya a szálasárúnál és az apróárúnál azonos, a többi készítménynél valamivel nagyobb.

Az összetételi hibák között a legsűrűbben a tojástartalom-hiány fordult elő. Különösen gyakori a 8 és 10 tojásos száraztésztáknál, amelyeknél a fogyasztó megkárosítása rizikómentes. Ezeknek a száraztésztáknak főzési tulajdonságai 2-3 tojás hiánya mellett ugyanis már alig változnak.

Néhány kiugróan kevés tojástartalom érték:

- Hungarotrend Kft. (Budapest) 6 tojásos szélesmetélt tojástartalma 0,4;
- Miracolo Kft. (Budapest) 8 tojásos cérnametélt tojástartalma 1,1; 8 tojásos szélesmetélt tojástartalma 1,3;
- Takács József (Budapest) Alfinelli 8 tojásos makaróni tojástartalma 1,6;
- Kobolt Gyula (Miskolc) 8 tojásos szélesmetélt tojástartalma 2,0;
- Tésztaipari Kft. (Nyírbátor) 8 tojásos rövid cső tojástartalma 2,5;
- Adamek Imre (Csákvár) 8 tojásos cérnametélt tojástartalma 2,6.

A hiányzó tojástartalom elfedésére, vagy a tészta "piacképesé tétele" érdekében sokan – a tiltás ellenére – színezéket használnak. A felhasznált színezékek választéka széles, pl.:

- Nagy Zoltánné a 8 tojásos eperlevelet kurkumával;
- Takács József (Budapest) a 8 tojásos cérnametéltet kinolinsárgával;
- Soos Lajos (Tiszakécske) a 8 tojásos eperszalagot tartrazinnal festette.

Az érzékszervi hibák között szétfővés, eltérő alak, törmelékesség, repedezettség, összeragadt szál és szennyezettség fordult elő.

A mikrobiológiai hibák zömmel *Staphylococcus aureus*, ritkábban *Salmonella*, penészgomba és szulfít redukáló *Clostridium* jelenlétéből adódnak.

A gyártást technológiai és higiéniai hiányosságok miatt ideiglenesen le kellett állítani a következő üzemekben: Sakk-Matt Kft. (Debrecen), Kovács Jánosné (Mezőberény), Berta István (Szeged), Csikós Istvánné (Kistelek), Kovács Antalné (Pókaszeptk), Fitos László (Zalaegerszeg).

A gyártást véglegesen le kellett állítani: Fürjvállalkozás Furta.

Szeszes italok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1119 szeszes ital tétel 87,8 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 38,2 %-a jelölési, 34,4 %-a összetételi, 11,3 %-a csomagolási, 9,0 %-a érzékszervi és 3,8 %-a toxikológiai hibából, valamint 2,8 %-a térfogathiányból adódott.

A főbb termékcsoportok és termékek kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A pálinkafélék kifogásolásához döntő mértékben jelölési hibák és alkoholtartalom hiány, kisebb számban hibás érzékszervi tulajdonságokat, a megengedettnél nagyobb réztartalmat, ill. térfogathiányt állapítottak meg. Nagy réztartalom miatt több tételt kellett zárolni. Kemény Zoltán miskolci vállalkozó engedély nélküli üzemben, kötelező előzetes minősítés nélkül állított elő térfogathiányos, jelölés-hibás rumot. Az engedély nélküli gyártást leállították. Fogyasztói panasz kapcsán vizsgálták a kiskereskedelmi forgalomban a (Budapesti Nagybani piacról származó) Budapesti Likőripari Kft. feliratú 0,5 l-es tearumot. A termék érzékszervi hibás, jellegétől eltérő, megtört volt, íze és szaga gázolajra, ill. nyers szesze emlékeztetett. Megállapítást nyert, hogy a terméket nem a Budapesti Likőripari Kft. gyártotta, hanem hamisítvány. Állomási intézkedésre a teljes tételt a helyszínen megsemmisítették.

14. táblázat: Szeszes italok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
Pálinkafélék	566	69	12,2	9	7	30	4	12	43	0	7	42	-	22	2
Likőrfélék	296	50	16,9	1	1	31	2	8	30	0	1	31	-	17	2
Brandy	157	9	5,7	0	1	7	0	2	3	0	0	6	-	3	0
Ecetkészítmények	47	1	2,1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	-	0	0
Sütőélesztő	14	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Egyéb termék	38	7	18,4	0	0	5	0	2	4	1	0	2	-	5	0
Mindösszesen	1119	137	12,2	10	9	73	6	24	81	1	8	82	-	47	4

A pálinkák kozmaolaj-tartalmára irányuló vizsgálatok eredményei megfelelőek voltak.

A likőröknél állapították meg az iparágon belül a legnagyobb a kifogásolási arányt (16,9 %). A jellemző hibaok kis cukor-, ill. extrakttartalom, jelölési hiányosság, kis számban érzékszervi hiba. A Várda Drink Rt. (Kisvárda) Cherry Brandy terméke mesterséges színezéket tartalmazott. 300 hl termék palackozását fel kellett függeszteni, a legyártott mennyiséget az előállító kommersz meggylikőrré dolgozta át.

A brandyknél néhány esetben alkoholhiányt, jelölési hibát, ill. hibás zárást állapítottak meg.

A szeszes italok előállítása és forgalmazása területén nagy a zűrzavar, sok az ügyeskedés. Az árú többszörös átadása, a hibás jelölés, ill. a hibás plombálás lehetetlenné teszi a gyártó felelősségének

megállapítását, ilyenkor csak a forgalmazó ellen lehet eljárást indítani. Buzsáki Péter a Somogyjádi Szeszfőzde tulajdonosa engedély nélkül gyártott borpárlatból aromával szeszes italokat. A Pénzügyőrséggel, adóhatósággal és Kereskedelmi Felügyelőséggel közösen végzett ellenőrzések során a termelést betiltották és 1620 l szeszes italt zároltak. A Pénzügyőrség nyomozó csoportja nagymértékű adócsalás vádjával feljelentést tett.

Az ecetkészítményeknél egy esetben jelölési hibát találtak.

A sütőélesztő megfelelt a követelményeknek.

Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 4181 tej és tejtermék tétel 87,5 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 38,0 %-a összetételi, 20,5 %-a jelölési, 19,8 %-a mikrobiológiai, 14,7 %-a érzékszervi hibából, valamint 5,7 %-a tömeg- és térfogathiányból és 0,8 %-a csomagolási hibából adódott.

15. táblázat: Tej és tejtermékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
Tej	1125	121	10,8	4	4	47	20	1	33	37	0	78	-	39	5
- Pasztőrözött tej	788	98	11,3	3	0	38	17	1	27	30	0	63	-	32	3
Savanyú tejfélék	397	55	13,9	1	1	27	2	1	22	5	2	35	-	20	0
Tejszínfélék	488	86	17,6	5	3	28	4	0	23	40	0	60	-	21	4
- Tejföl	390	80	20,5	4	2	26	4	0	20	39	0	55	-	20	4
- Egyéb tejszín	78	6	7,7	1	1	2	0	0	3	1	0	5	-	1	0
Túrófélék	472	67	14,2	2	2	35	4	0	15	23	1	43	-	22	1
- Étkezési tehéntúró	243	39	16,0	0	0	18	0	0	8	18	0	25	-	13	0
- Túrókészítmények	213	24	11,3	1	2	14	4	0	7	4	1	15	-	8	1
Vajak	443	52	11,7	11	8	30	0	0	9	5	0	31	-	20	1
- Teavaj	205	34	16,6	6	4	20	0	0	5	4	0	23	-	10	1
Ömlesztett sajtok	319	25	7,8	1	9	12	1	2	5	1	0	18	-	7	0
Egyéb sajt félék	634	80	12,6	17	24	50	0	1	11	3	0	50	-	30	0
- Natúr sajtok	484	59	12,2	15	23	37	0	0	4	3	0	34	-	25	0
Egyéb termékek	275	34	12,4	1	0	11	5	0	11	9	0	23	-	8	3
Termelői nyerstej	22	2	9,1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	-	2	0
Mindösszesen	4181	522	12,5	42	51	240	36	5	129	125	3	338	-	169	14

A főbb termékcsoportok minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A vizsgált tej-tételek 10,8 %-a volt hibás. A leggyakoribb minőségi hiba a kis zsírtartalom, ill. a zsírmentes szárazanyag-hiány, a nagy

savfok, a nagy E. coli, coliform, mezofil aerob mikróbaszám és a jelölési problémák (pl. a pasztörözött tejet a Domaházán működő Domatej Kft. 2 nappal, az UHT tejet a Debreceni Tejüzem 2 nappal dátumozta előre).

A savanyú tejkészítményeknél előforduló hibák zöme összetételi (zsír-, zsírmentes szárazanyag-hiány) és jelölési hibákból adódott (pl. a Kápolnásnyéken működő Farmtej Mila joghurtjait 5 - 6 nappal, a Budapesti Tejipari Vállalat az epres joghurt habot 4 nappal dátumozta előre). A Veszprémi Tejüzem Danone epres joghurt-hab termékén nem tüntette fel a mesterséges szinezéktartalmat, de az állomási szankciók eredményeként az előállító azóta mesterséges szinezék-mentes gyümölcsvelőt használ.

A kefirnél és joghurthaboknál zsírmentes szárazanyag, ill. szárazanyag-tartalom hiány jelentkezett.

A szakágazaton belül a tejföl minőségével van a legtöbb probléma (kif. % 20,5). A legtöbb hibát a nagy mikróbaszámú szennyezettség (E. coli, Enterococcus, néhány esetben felületi penészesedés) okozza. Visszatérő kifogásolási ok a zsír- és a zsírmentes szárazanyaghiány, valamint az előredátumozás. A Kazein Tejszövetkezet (Edelény) 2-4 nappal dátumozott előre.

A túrónál az összetételi és mikrobiológiai hibák száma azonos volt, sok a 2-3 napos előredátumozás; néhány esetben súlyhiányt tapasztaltak.

A vajnál többnyire nagy nedvességtartalmat, érzékszervi hibákat, kisebb számban jelölési és mikrobiológiai hibákat találtak. A Budapesti Tejipari Vállalat Kelenföldi Tejüzemében az év elején nyersanyag-hibából eredő avasodás többször fordult elő. A Zalatej Rt. Zalaegerszegi Tejüzemében a teavaj csomagolására átmenetileg HUNPERGA papírt használtak, ami a jelölőfestéket átengedi; ezért előfordult, hogy a vaj felülete festékekkel szennyezett volt. A Bácsstej Kft. a vajat 7 nappal dátumozta előre.

Az ömlesztett sajtok kifogásolását elsősorban az eltérő szárazanyag-tartalom, valamint az állományhiba (nem kenhető, ill. folyós) okozta.

A natur félkemény és keménysajtok (egyéb sajtfélék) sok esetben éretlen, hibás érzékszervi minőségben (típustól eltérő lyukazottság, röglyuk; tisztátalan, keserű, élesztős, ill. sós íz, penészes, nyálkás külső) kerültek csomagolásra. A leggyakrabban kifogásolt sajtok: Trappista, Márvány, Anikó, Parenyica.

A többségében francia tulajdonú Rátót Farm Kft. Rátóti Sajtüzemében a camembert típusú és a sajtkrém jellegű készítmények csak többszöri vizsgálat és ismételt gyártás után feleltek meg a minimális köve-telményeknek. A próbaüzemelés után alapvető higiéniai,

környezeti és minőségi hiányosságok miatt az Állomás az üzem működését idő-szakosan felfüggesztette.

A többi tejterméknél összetételi, jelölési (pl. a Budapesti Tejipari Vállalat Kelet-pesti Tejüzemében a vaniliás krémpudingot 4 nappal dátumozták előre) és mikrobiológiai hibák domináltak.

A termelői nyerstejek ellenőrzési rendszerét 1992-ben vezették be, a "rendszergazda" a Tejellenőrzési Felügyelet lett. Adatai alapján a kifogásolt jellemzők aránya a következők szerint alakult: vizezettség 17,0 %; nagy összcsíraszám 1,8 %; erjedést gátló anyagok 0,8 %; szomatikus sejtszám 0,5 %. Nagy szomatikus sejtszám miatt 401, összes csíraszám miatt 111, gátlóanyagtartalom miatt 29 esetben kezdeményezték a tejátvétel felfüggesztését.

Üdítőitalok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1718 üdítőital tétel 93,4 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 31,2 %-a jelölési, 44 %-a összetételi, 8,5 %-a érzékszervi, 9,2 %-a mikrobiológiai és 2,1 %-a csomagolási hibából, ill. térfogathiányból adódott.

16. táblázat: Üdítőitalok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B
Szénsavas üdítőital	1333	80	6	8	1	47	0	2	36	5	1	65	-	13	2
- Szőlő	40	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
- Hazai gyümölcs	85	4	4,7	0	0	3	0	1	0	1	0	4	-	0	0
- Citrus	344	24	7,0	3	0	12	0	11	1	1	0	20	-	3	1
- Cola	334	15	4,5	2	0	7	0	0	9	1	0	11	-	4	0
- Tonik	210	21	10,0	3	1	15	0	0	8	1	0	16	-	5	0
- Diabetikus	74	2	2,7	0	0	0	0	0	2	0	0	2	-	0	0
- Egyéb üdítő	213	9	4,2	0	0	6	0	1	5	1	0	8	-	1	0
Csendes üdítőital	34	1	2,9	0	0	1	0	0	1	0	0	1	-	0	0
Szikvíz és szénsavas ivóvíz	278	23	8,3	0	1	13	3	0	6	0	3	12	-	1	10
Egyéb termék	70	10	14,3	1	1	1	0	1	1	8	0	5	-	0	0
Mindösszesen	1718	114	6,6	9	3	62	3	3	44	13	4	83	-	14	12

A főbb termékcsoportok és termékek minőségi kifogásait elemezve a következők állapíthatók meg:

A szénsavas üdítőitalok jellemző hibaokai összetételi hibák eltérő – többnyire kisebb – szén-dioxid-tartalom, kisebb mértékben eltérő szárazanyag-tartalom, ill. savtartalom és jelölési hibák: összetétel

felsorolásának hiánya, téves minőségmegőrzési időtartam feltüntetése, tartósítószer felüntetésének hiánya vagy a ténylegestől eltérő tartósítószer feltüntetése. Érzékszervi hiányosságok (üledékesség, zavarosság, hibás íz), nagy mikróbaszám és csomagolási hibák kisebb számban fordultak elő. A termékcsoporthoz belül a legtöbbször a tonikokat kifogásolták.

A King Kft. (Nyíregyháza) üdítőitala a feltüntetett Na-benzoát tartósítószer helyett szorbinsavat tartalmazott. A Büki Üdítő Kft. a termék jelölésétől függetlenül esetlegesen használta fel üdítőitalaihoz a rendelkezésre álló K-szorbát vagy Na-benzoát tartósítószerként. A vizsgálatok során derült ki, hogy az import alapanyagok egy része is tartalmaz a felhasználó üzem számára mind minőségben, mind mennyiségben ismeretlen tartósítószerként. Ennek végleges és megnyugtató rendezésére csak a még folyamatban levő alapanyag-vizsgálatok befejezése után kerülhet sor.

A csendes üdítőitaloknál egy-egy tétel esetében összetételi, ill. jelölési hiba; a szikvizeknél, és a szénsavas ivóvizeknél többnyire széndioxid-hiány fordult elő. Ezért a szikvíz-előállítás ideiglenes felfüggesztésére volt szükség (Kósa Ferenc, Csanyaktelek). Mészáros József (Jászládány) engedély nélkül állított elő szikvizet, mivel szikvízgyártásra alkalmatlan üdítőitalos műanyag flakonokat használt fel. Tevékenységét leállították.

A ballonos szikvíz a megengedettnél többnyire egy nagyságrenddel nagyobb mennyiségű alumíniumot tartalmaz (pl. Adamcsik Jánosné, Verpelét; Kapusza Józsefné, Heréd; Tóth Szilveszter, Gyöngyösorosi).

Egyéb élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 581 egyéb élelmiszer tétel vizsgálata alapján a termékcsoporthoz 88,5 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

Az egyes termékcsoporthoz minőségi kifogásait elemezve az alábbiak állapíthatók meg:

A pörköltkávénál és kávékeverékeknél a jelölési hibák mellett néhány érzékszervi, összetételi, csomagolási hiba és súlyhiány fordult elő. A legtöbb probléma zug-kávépörköltök létesítésével, ill. azok felderítésével és leállításával adódott. A Cafe Trading Hungaria Kft. (Szeged) cégnevet viselő, külföldi személy tulajdonában működő vállalkozás a tárgyév kezdetén Bordányban, a célra alkalmatlan mezőgazdasági raktárban, később Domaszéken, egy ugyancsak alkalmatlan raktárban szemeskávé pörkölt és csomagoló üzem létesített. Rövid ideig tartó működés után az üzemeket az Állomás

bezáratta, az ott található 41 tonna szemes pörköltkávét és 10 tonna őrölt pörköltkávét zárta. A gyenge minőségű termék forgalomba hozatalát előzetes minősítés után meghatározott helyen, határidőhöz kötve engedélyezték. Mivel a vállalkozó alkalmas üzem kialakítására megfelelő javaslatot képtelen volt tenni, ezért kávépörkölésre nem kapott működési engedélyt. Működési engedély nélkül kezdte meg kávépörkölő tevékenységét a szentesi MINAS Kft. is, csongrádi üzemében. Az üzem sorsa függőben van, mind a környezetvédelem, mind Csongrád város önkormányzatának észrevételei miatt. Hibás minőségű őrölt kávé hoztak kereskedelmi forgalomba, ezért 600 kg-ot a forgalomból ki kellett vonni.

17. táblázat: Egyéb élelmiszerek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								S z a n k c i ó k			
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Fegy	Szab.	H.B.
Pörkölt kávé (COMPACT)	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Tea (COMPACT)	109	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
Fűszer (COMPACT)	107	9	8,4	0	0	6	0	3	3	1	0	8	-	1	0
Egyéb termék (COMPACT)	15	1	6,7	0	0	0	1	0	0	0	0	1	-	0	0
Fűszer	48	5	10,4	0	0	3	0	0	0	2	0	5	-	0	0
Méz	52	6	11,5	2	1	3	2	0	6	0	0	3	-	3	0
Egyéb termék	239	46	19,2	10	5	12	4	2	40	0	0	23	-	22	0
Mindösszesen	581	67	11,5	12	6	24	7	5	49	3	0	40	-	26	0

Egy esetben a koffeinmentes kávé koffeint tartalmazott.

Az ellenőrzött tea-tételek között egyet sem kellett kifogásolni.

A fűszereknél összetételi hiányosságokat (idegen anyag, nagy nedvesség-, kis illóolaj- és nagy hamutartalom), valamint csomagolási és jelölési hibákat találtak.

A méz tételek-között – a jelölési hibák mellett – nagy víztartalmat, nagy HMF-értéket, érzékszervi hibákat (pl. karamelles íz) és súlyhiányt állapítottak meg. A Honey Kft. (Szeged) és Jenovics István (Sándorfalva) engedély nélküli méz-kiszerezési tevékenységét ideiglenesen felfüggesztették.