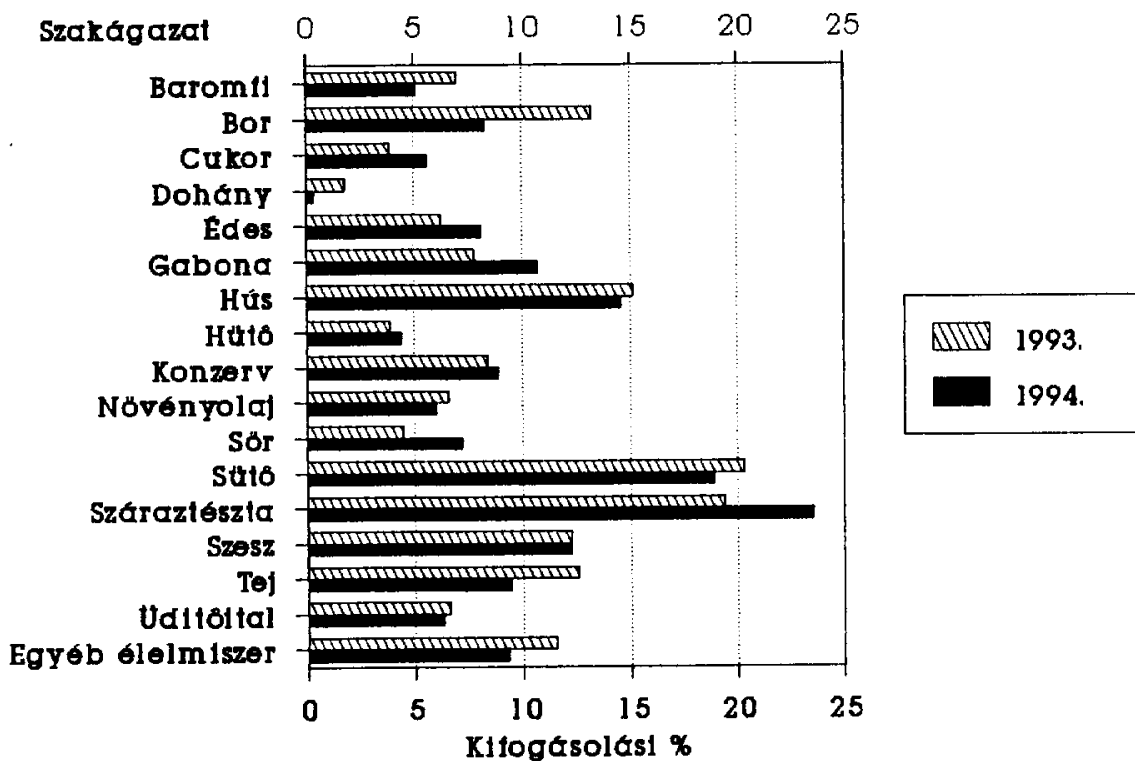


# Az élelmiszerek minőség alakulása 1994-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján

*Salamon Aurél és Katona László*

Földművelésügyi Minisztérium, Állategészségügyi és  
Élelmiszerellenőrzési Főosztály

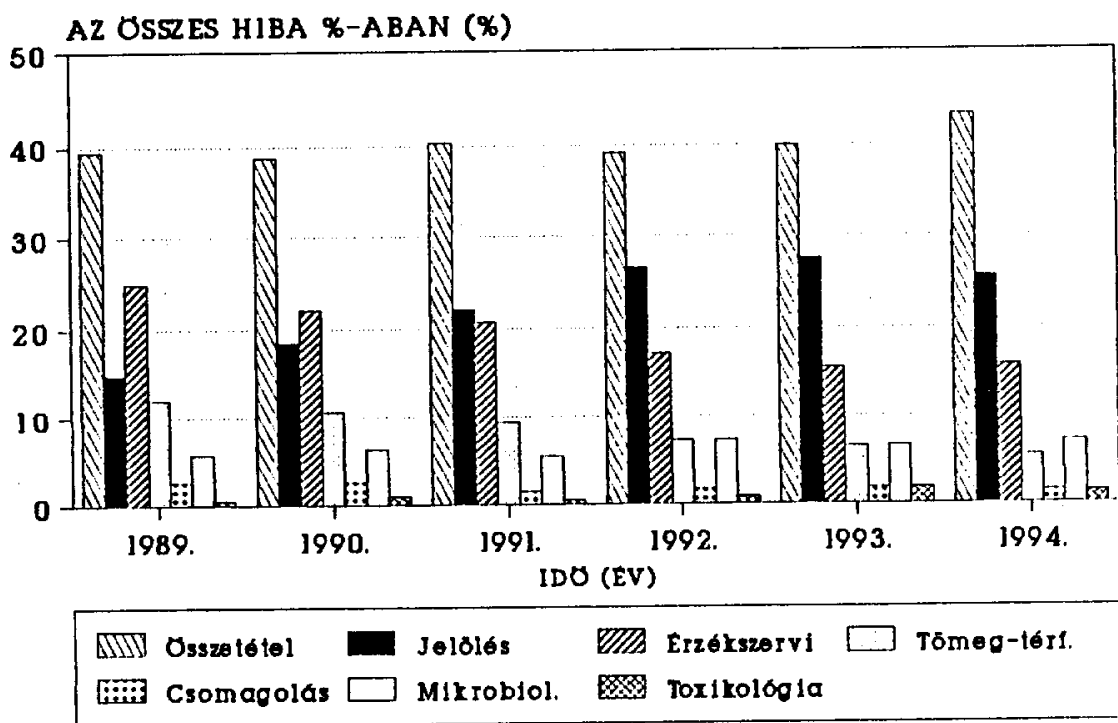
A hatósági élelmiszerellenőrzés 1994-ben 30078 élelmiszer- és 10609 bor tételt vizsgált meg, ezek 88,3, ill. 91,7%-a felelt meg a követelményeknek. Az iparágakat elemezve az országos élelmiszeripari átlagnál több a minőséghiba a száraztészta, a sütő-, hús- és a szeszipari termékeknél. A legkevesebb kifogásra a dohánygyártmányok, a hűtő- baromfi-, cukoripari termékek és a növényolajok minősége adott okot. Az egyes iparágak termékeinek minőség alakulását az 1. ábrán mutatjuk be.



1. ábra: Az egyes iparágak termékeinek minőség alakulása

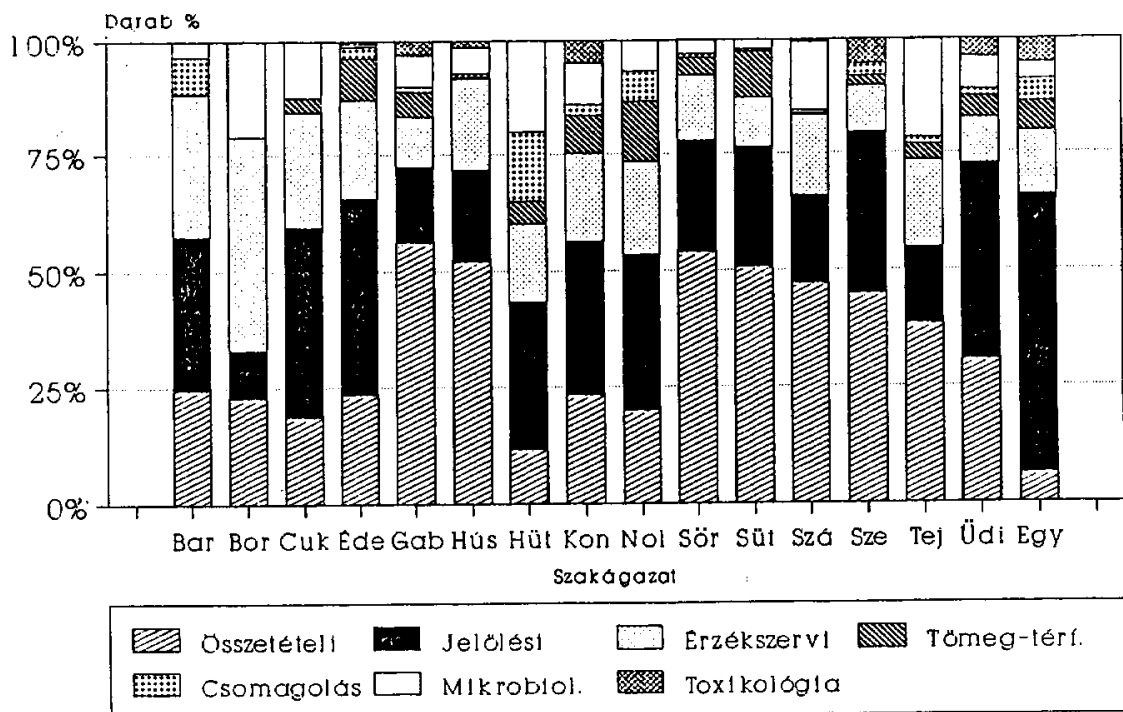
Az elmúlt hat esztendőben az összetételi jellemzők részaránya az összes hibán belül a legnagyobb, gyakorlatilag állandósult szinten. Ez azért kedvezőtlen, mert a fogyasztó számára ezek közvetlenül nem

érzékkelhető eltérések, csak laboratóriumban mutathatók ki és kedvezőtlen hatásuk csak hosszú távon érezhető. Az előállítók a fogyasztó által is jól érzékkelhető durva érzékszervi hibák egy részét sikeresen kiküszöbölték. Ugyancsak csökkent a tömeg- és térfogathiány, amit a fogyasztó szintén könnyen tud ellenőrizni. Továbbra is nagy a jelölési hibák részaránya. Ez azért okoz problémát, mert a tájékoztatás eltitkolása vagy a megtévesztő tájékoztatás (élettani hatásra, tömegre, eltarthatóságra, gyártási időpontra, összetételre, felhasználhatóságra, alkalmazott technológiára, felhasznált anyagokra, tárolási körülményekre, a termék nevére, előállítójára stb.) fogyasztói érdeket sért, egyes esetekben egészséget veszélyeztet. A mikrobiológiai és toxikológiai hibák részaránya továbbra sem jelentős, bár ez utóbbiak közül egyes termékcsoporthoz a toxinok, élelmiszerszínezékek, tartósítószerke és toxikus fémek jelenléte számos kifogásra adott okot. Az élelmiszerhibák arányainak alakulását az utóbbi években a 2. ábra szemlélteti.

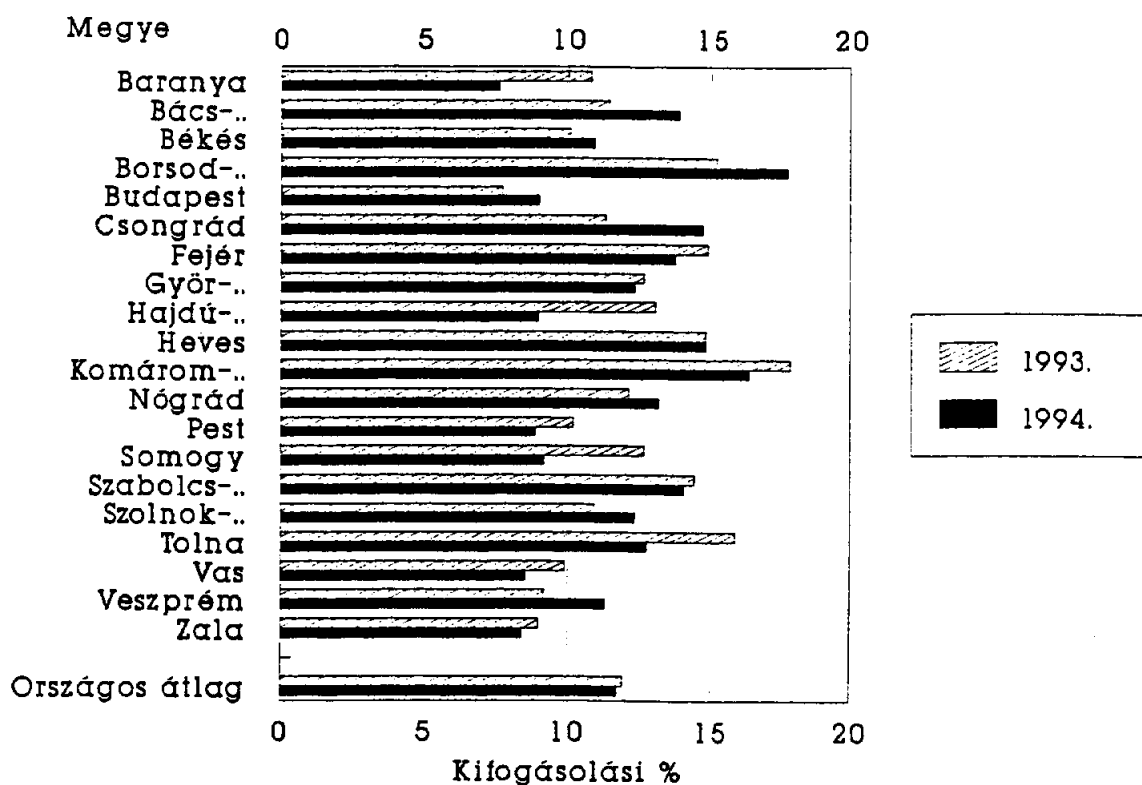


**2. ábra:** A kifogásolási okok arányának változása

Az egyes iparágakon belül a feltárt minőséghibák részarányát a 3. ábra, a megyénkénti elemzés eredményeit a 4. ábra mutatja be. A legtöbb minőséghibát Borsod-Abaúj-Zemplén, Komárom-Esztergom, Heves és Csongrád megyében tárták fel.



3. ábra: A kifogásolási okok százalékos megoszlása szakágazatonként



4. ábra: A feltárt termékhibák megyénkénti megoszlása

## Baromfi termékek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1101 baromfi tétel 94,9%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 33%-a jelölési eltérésekből, 31%-a érzékszervi, 25%-a összetételi, 8%-a csomagolási, 3%-a mikrobiológiai hibából adódott; előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoporthoz az 1. táblázat tartalmazza.

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.	Sza- bály- sér.	Id. leáll.	Végl. leáll.
Vágott egész baromfi	127	10	7,9	0	5	0	0	0	4	1	0	8	2	0	1
- Friss előhűtött csirke	76	4	5,3	0	2	0	0	0	1	0	0	2	2	0	1
- Fagyasztott csirke	21	4	19,0	0	2	0	0	0	1	1	0	4	0	0	0
Darabolt baromfi	548	20	3,6	1	10	0	0	5	9	1	0	17	3	1	0
- Fődarabolási termék	208	8	3,8	1	4	0	0	2	2	1	0	7	1	0	0
- Csirkeaprólék	181	8	4,4	0	3	0	0	3	4	0	0	6	2	1	0
Baromfi húskészítmény	180	14	7,8	0	1	10	0	0	4	0	0	13	1	0	0
- Felvágottfélék	40	3	7,5	0	0	3	0	0	2	0	0	3	0	0	0
- Vörösárú	54	4	7,4	0	1	3	0	0	0	0	0	4	0	0	0
Tojás	23	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	123	7	5,7	0	2	5	0	0	3	0	0	6	1	0	0
Mindösszesen	1001	51	5,1	1	18	15	0	5	20	2	0	44	7	1	1

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

Az előfordult jelölési hibák a következők: jelöletlen termék, illetve hiányos jelölés (pl. a Na-nitrit-tartalom nem volt feltüntetve), dátum hiánya, gyártmánylaptól eltérő jelölés.

Az érzékszervi hibák között a hiányos tisztítás, rosszul kopasztott, szárnyvégeken a megengedettnél több toll, hibás darabok, hiányos belsőség, nem hozzá tartozó testrész, hiányos elvéreztetés, ivarszervet tartalmaz, teljes nyakbőr fordult elő. Az összetételi hibák a baromfi húskészítményeknél (felvágottfélék, vörösárúk) fordultak elő elsősorban, pl. nagy víz-, kis fehérjetartalom, egy tétel baromfifelvágott Na-nitrit-tartalma a megengedettnél közel háromszorosa volt. Egy tétel fagyasztott zúza nagy jégtartalmú volt. Az egyik üzemben 6 hónapja lejárt minőségmegőrzési időtartamú pulykasonkát akartak újra pulykasonka gyártáshoz felhasználni.

Néhány esetben a gyűjtő rekeszt nem bélelték. Négy tétel kurkumával színezett előhűtött csirkét találtak. Két tétel bontott csirke a megengedettnél több szalmonellát tartalmazott.

A „FOODAPEST” Élelmiszeripari Szakkiállításon kiváló minőségű élelmiszernek minősítették a Pannonliver Baromfifeldolgozó Rt. libacomb-libamell-libamáj, a SáGa Szárnyas finomságok Kft. Pastrami pulykamell sonka, a Zalabaromfi Feldolgozó és Kereskedelmi Rt. Göcseji fóliás pulykasonka, Dietelle csirkejava és Füstölt, főtt, pácolt pulykamell termékeit.

## Borok

Az Országos Borminősítő Intézet által megvizsgált 10609 tétel bor, pezsgő, fűszerezett bor és brandy (8225 belföldi, 2899 export-import) 91,7%-a felelt meg az előírásoknak.

A hibák 46,1%-a érzékszervi, 22,7%-a összetételi, 20,9%-a mikrobiológiai, 10,1%-a jelölési hiba, előfordulásukat az egyes termékcsoportoknál a 2. táblázat tartalmazza.

**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	2316	248	10,5	143	53	-	31	21		
Tájbor	2773	215	7,8	82	46	-	11	76		
Minőségi bor	4162	231	5,5	81	60	-	25	65		
Különleges min.bor	373	112	30,0	70	19	-	11	12		
Fűszerezett bor	144	10	6,9	4	4	-	2	-		
Pezsgő	520	39	7,5	15	5	-	9	10		
Borpárlat	273	19	7,0	10	9	-	-	-		
Sűrítmény	48	4	8,3	-	4	-	-	-		
Mindösszesen	10609	878	8,3	400	200	-	89	184	742	351

A borok közül a különleges minőségű és az asztali boroknál fordult elő a legtöbb minőséghiba; 30, ill. 10,5 %-uk nem felelt meg az előírásoknak. A minőségi bornál, a fűszerezett bornál és a borpárlatnál a hibás minőség gyakorisága ennél lényegesen kisebb.

A legkirívóbb hiányosságok a következők:

A megvizsgált 3040 tétel vörösborból 35 tétel (1,2 %) szintetikus élelmiszerszínezéket tartalmazott.

3279 tétel borból a diglükózid-tartalom vizsgálat alapján 35 bor (1,2 %) tartalmazott 5 % feletti direkttermő szőlőből származó bort.

A minősítésre beküldött borok között előfordult olyan tétel is, amit nem megengedett anyaggal kezeltek, hamisítottak.

Mesterséges aromát és mesterséges édesítőszert, szintetikus színezéket, gyümölcsbor hozzáadására utaló anyagot találtak termelők által beküldött borokban. Igen nagy mennyiségben tárt fel az ellenőrzés hamisított borokat: pl. mintegy 22000 hl bornak mondott italt izocukorral édesített, ill. kezelt egy vállalkozó. Az italt zárolni kellett, hamisított termék előállítására és forgalmazására miatt rendőrségi eljárás kezdődött. A rendőrség közreműködésével egy másik előállítónál mintegy 800 hl izocukorral hamisított tételt kellett zárolni. Egy Kft.-nél 4520 hl hamisított termék (3800 hl bornak nem minősülő szeszes folyadék, 720 hl glicerin hozzáadásával készült hamisított bor) megsemmisítését kellett elrendelni és az üzem tevékenységét rendőrségi feljelentés mellett megtiltani.

Egy budapesti Kft. pincészetében 1200 hl izsáki alapbornak mondott tételről állapították meg a hamisítás tényét, a tételt rendőrségi feljelentés mellett zárolták. A gyártó cégek bejelentései alapján a piacon a jól bevezetett márkájú borokat hamisítják, ezzel jelentős anyagi és erkölcsi kárt okoznak az eredeti előállítóknak. Hamisított Boglári Kékfrankos és Boglári Nagyburgundi borokat vizsgáltak a Balatonboglári Mezőgazdasági Rt. részére annak érdekében, hogy az Rt. rendőrségi feljelentését megtehesse.

Helyszíni ellenőrzések során megállapították, hogy az ország számos helyén (Budapest és főként Dunántúl) ismeretlen eredetű orosz KRIM RED vörös pezsgő volt forgalomban. A pezsgő import engedéllyel, vámpapírokkal nem rendelkezett, származása ismeretlen. Feltehető, hogy hamisított címkével kiszerezelt hazai készítésű pezsgő került így forgalomba. A rendőrség az ügyben nyomozást rendelt el.

## Cukrok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 499 tétel cukor 95,4%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A kyszámú minőségi kifogás 41 %-a jelölési hiányosság, 25 %-a érzékszervi, 20 %-a összetételi 13 %-a mikrobiológiai, 8 %-a

csomagolási hiba volt; előfordulásukat az egyes termékeknél, ill. a termékcsoportoknál a 3. táblázat tartalmazza.

### 3. táblázat: Cukrok

	Összes db	Kifogásolt		Hibaok									Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab.	H.B.	Id. leáll	Vég leáll	
Kristálycukor	299	9	3,0	0	0	1	1	0	5	3	0	6	3	0	1	0	
Darabos finomítvány	95	4	4,2	0	0	3	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	
Porcukorfélék	103	15	14,6	1	7	2	0	0	7	1	0	8	7	0	0	0	
Egyéb	2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Mindösszesen	499	28	5,6	1	7	6	1	0	13	4	0	18	10	0	1	0	

Kiugróan sok minőségi hiba (14,6 %) volt a porcukroknál.

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A jelölési hibák a következők: a telephely feltüntetésének hiánya, gyártási időfeltüntetésének hiánya, a jelölés nem olvasható. Az egyik cukorgyárban a gyártást ideiglenesen a hiányos jelölés miatt leállították.

Az összetételi hiba minden esetben a nagy oldatban mért színérték volt. Három tétel nagy penészgomba számú, egy tétel nagy mezofil aerob mikrobaszámú volt.

Egy Bt. elhanyagolt üzemcsarnokban, poros körülmények között, rosszul tárolt csomagolóanyagba kristálycukrot és ismeretlen eredetű rizst csomagolt. A cukor rizsszemeket, különböző sörtétet, összetapadt gipszes csomókat tartalmazott. A hatósági intézkedések után a telephely megszűnt.

Egy cukorgyár raktárában 13600 kg 0,5 kg-os összeállt állományú porcukor volt, átválogatása után 4340 kg értékesítésre alkalmatlan hulladék keletkezett, ami visszaoldásra került.

Egy tétel porcukrot idegen sós íz miatt kellett kifogásolni. Kiderült, hogy a terméket kereskedelmi vizsárúból őrölték, miután nem kellő körültekintéssel jártak el, mintegy 2 % konyhasó került a porcukorba. A tételt kivonták a kereskedelemről és újrafeldolgozásra került.

Egy kis tétel 1 kg-os porcukor vízzel összekeverve erősen gélesedő, nyálkás állományú lett. A vizsgálat során kiderült, hogy a gélesedést a porcukorba került Magnaflock fantázianevű ülepítőszer okozta.

## Dohánygyártmányok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 340 dohánygyártmány tétel közül egy nem 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	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
A típusú cigaretta	69	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
B típusú cigaretta	143	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Sopianae	50	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C típusú cigaretta	63	1	1,6	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
D típusú cigaretta	41	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	11	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mindösszesen	327	1	0,3	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0

Az iparágban a privatizációt követően jelentős műszaki fejlesztésre került sor, ami a gyártmányfejlesztést és a termékek minőségét is kedvezően befolyásolta.

## Édességek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 2224 édesség tétel 91,9%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 42 %-a jelölési, 24 %-a összetételi, 21 %-a érzékszervi hibából, 9 %-a tömeghiányból, 3 %-a csomagolási hibából, 1 %-a mikrobiológiai hibából adódott, előfordulásukat az egyes termékeknél, ill. a termékcsoporthoz az 5. táblázat tartalmazza.

A hibák gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A jelöléshibák különösen ezeknél a termékeknél sértenek fogyasztói érdekeket, melyek a következők voltak: az összetétel nincs feltüntetve, a feltüntetett anyagösszetétel eltér az anyagnormától (pl. mazsola, színezék), előredátumozás, a minőségmegőrzés időtartama nincs feltüntetve, a minőségi osztály jelölése hiányzik, szabványszám (egyben a minőségtanúsítás) hiányzik, jelöletlen (ami néha az engedély nélküli előállítás is elfedi) stb.

Az összetételi hibák között a leggyakoribb a kis zsírtartalom (elsősorban a fagyaltporoknál, kisebb részarányban a csokoládéknál). A tejszokoládéknál és a nugátféléknél laktóztartalom hiány adott kifogásolásra okot. A mézes puszedli több esetben mézhiányos volt. Egy-egy tétel földimogyorós nugáttábla az előírt 10, ill. 5 %



földimogyoró helyett 3,7, ill. 3,9 %-ot tartalmazott. Egy édességkészítő kisiparos által gyártott „Citromízű töltött ostya”, „Kakaóval ízesített töltött” ostya és „Kókuszcsemege” összes cukortartalma 4,9 %; 45,3 %, ill. 42,2 % volt a gyártmánylapokban előírt 63 %, 57 %, ill. 72 % minimumértékkel szemben. Az érzékszervi hibák között törött ostyalap, rovarrágott napraforgó, sérült szemű földimogyoró, kifolyt töltelékű termék, ragacsos állomány, szín és íz hiba, túlaromásítás, törött üreges csokoládé figura fordult elő. Néhány esetben a cukorkák, a csokoládé és a lisztesárúk súlyhiányosak voltak.

**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	Szab	H.B.	Id. leáll.	Vég- leáll
Csokoládé	466	29	6,2	5	6	12	6	1	9	0	0	16	12	1	0	0
- Étcsokoládé	22	1	4,5	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0
- Tejszokoládé	61	3	4,9	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
- Üreges csok. figura	207	2	1,0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
- Desszert	77	9	11,7	2	2	3	0	0	6	0	0	7	2	0	0	0
Kakaópor	41	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukorkafélék	448	34	7,6	4	6	11	7	0	27	1	0	17	17	0	0	0
- Töltött keménycukorkák	27	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Mártott szaloncukor	169	3	1,8	1	0	1	0	0	2	1	0	3	0	0	0	0
Lisztesáru	580	50	8,6	0	5	12	5	3	34	1	0	34	11	5	2	0
- Keksz	126	10	7,9	0	1	2	1	0	8	0	0	6	3	1	0	0
- Teasütemény	68	4	5,9	0	0	1	0	1	3	0	0	1	3	0	1	0
Nugátfélék	85	3	3,5	0	1	1	2	0	0	0	0	1	2	0	0	0
Pörkölt kávé és kávékeverék	295	21	7,1	10	6	12	2	0	12	0	0	8	12	1	4	0
Kávépótszerek	7	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	302	44	14,6	5	9	15	3	3	31	0	1	25	19	0	7	4
Mindösszesen	2224	181	8,1	24	33	63	25	7	113	2	1	101	73	7	13	4

Egy-egy szaloncukor és sajtos ostya tétel volt nagy mikrobás szennyezettségű. A termékkörön belül a legtöbb minőséghiba a fagylaltporoknál volt. Egy Kft. tejes eper gyümölcsfagylaltja puncs ízű volt, a gyártó a hatósági eljárást megelőzve kicserélte a készletet a nagykereskedelmi lerakatnál. Vanília fagylaltporuk az előírások ellenére Gelborange mesterséges színezéket tartalmazott, amit a termék jelölésén nem szerepeltettek. Egy Bt. fagylaltporainak minőségével sok probléma volt, a gyártó üzemében előállított termékek zsírtartalom hiánya 2 - 33 rel % között változott, a kajsziparack ízű tejfagylaltpor pedig több színezéket tartalmazott. A fagylaltpor gyártást a műszaki, közegészségügyi és

higiéniai követelmények teljesítése, az adalékanyagok hatósági vizsgálati eredményeinek bemutatásáig felfüggesztették.

Engedély nélkül, hiányos jelöléssel állítottak elő és forgalmaztak pörkölt kávé, ami mocsár ízű volt. A tételt zárolni kellett, ill. megsemmisítették.

Egy Kft. kávépörkölő és -csomagolóüzemét kétszer kellett felfüggeszteni részben kis vízben oldható szárazanyagtartalmú termék, részben erjedt, poshadt szagú pörköltkávé keverék előállításáért.

Jelölés nélkül, működési engedély hiányában állítottak elő csomagolt cukorkákat és különböző ízesítésű marcipán golyókat Délalföldön, ezért a termékek előállítását véglegesen leállították.

## Gabona termékek

A hatósági minőségellenőrző hálózatban vizsgált 2010 gabona termék-tétel 89,3 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 57 %-a összetételi, 16 %-a jelölési, 1 %-a érzékszervi, 7 %-a mikrobiológiai hiba, 5 %-a tömeghiány, 3 %-a toxikológiai hiba, előfordulásukat az egyes termékeknél, ill. a termékcsoportoknál a 6. táblázat tartalmazza.

**6. táblázat: Gabona termékek**

	Ösz- szes db	Kifogásolt db	%	Hibaok								Szankciók				
				Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll.	Vég leáll.
Búzalisztek	1689	170	10,1	2	23	143	7	0	17	11	0	118	47	5	13	0
Rozslisztek	73	7	9,6	0	1	6	0	0	3	1	0	1	2	4	4	0
Hántolt termékek	170	20	11,8	4	1	2	6	3	14	0	0	10	9	1	5	0
Egyéb termék	138	25	18,1	0	0	4	2	0	11	8	8	18	6	1	2	0
Mindösszesen	2070	222	10,7	6	25	155	15	3	45	20	8	147	64	11	24	0

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

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. A lehetségesnél több fehér lisztet örölnék ki, így a fogyasztót közvetlenül vagy közvetve (a sütőiparon keresztül) károsítják meg. 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, a vállalkozásként működő üzemekben az alapvető minőségvizsgálatokhoz továbbra sincsenek meg a feltételek. Kisebb számban előfordult nagy nedvességtartalom. A szemcseméret és a sütőipari értékszám kisszámú kifogásolásra adott okot. A rizsnél nagy törmeléktartalom, a búzacsíránál nagy savszám fordult elő.

A jelölési hibák elsősorban a hiányos jelölés, pl. lemaradt a gyártás időpontja, vagy a minőségi csoport. Elfordult más gyártó feltüntetése, előredátumozás. Néhány esetben a jelölés rosszul olvasható, ill. a termék jelöletlen volt.

Az érzékszervi jellemzők közül a kifogásolás oka elsősorban a sötét szín, korpázottság továbbá a rovarkártevő szennyezettség (pl. réteslisztet rovar tetemmel való szennyezettség) miatt át kellett dolgozni, egy malom búzadaraja élő rovarkártevővel volt szennyezett, ezért a gyártást le kellett állítani. Néhány esetben súlyhiányt állapítottak meg.

Mikrobiológiai kifogásolásra a nagy penészgomba-, esetenként nagy Enterobacter szám miatt került sor.

Egy Rt. több tétel kukoricalisztje és -daraja tartalmazott T<sub>2</sub>-toxint, a vitaminozott csokoládés szelet terméke nagy aflatoxin tartalmú volt.

A gyártást ismétlődő minőséghibák miatt több esetben ideiglenesen le kellett állítani.

## **Gyorsfagyasztott élelmiszerek**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1079 gyorsfagyasztott élelmiszer tétel 96,6 %-a felelt meg a szabványok, ill. a gyártmánylapok előírásainak.

A kisszámú minőségi kifogás 32 %-a jelölési, 20 %-a mikrobiológiai, 17 %-a érzékszervi, 15 %-a csomagolási, 12 %-a összetételi hiba volt; előfordulásukat a kiemelt termékcsoporthoz a 7. táblázat tartalmazza.

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A jelöléshibák között a következők fordultak elő: a telephely, gyártási idő, minőségi osztály nincs feltüntetve, a tasak grafikája és tartalma ellentmondó, olvashatatlan jelölés, ill. jelöletlenség.

Egy-egy tétel tészta, burgonya krokett, brokkoli, zöldbab, karfiol, mexikói saláta nagy mezofil aerob mikróbaszámú, ill. coliform

szennyezettségű volt. Az érzékszervi hibák között a következők fordultak elő: híg pizza mártás, sok törött karfiolrózsa, kenődő állományú szilvásgombóc, leburnult, nagy héjtartalmú gesztenyepüré, zömmel éretlen kékszilva.

**7. 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.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Végl. leáll
Gyf. gyümölcs és gyümölcsk.	132	7	5,3	1	1	2	0	2	4	0	0	6	1	0	0	0
Gyf. zöldségfélék	366	13	3,6	0	2	2	0	2	3	6	0	10	3	0	0	0
Gyf. félkész ételek	197	9	4,6	0	1	2	2	2	5	2	0	8	0	1	0	0
Gyf. tézstafélék	150	10	6,7	0	1	1	0	2	2	4	0	8	2	0	0	0
Gyf. készételek	104	3	2,9	0	1	0	0	0	2	0	0	3	0	0	0	0
Gyf. egyéb termékek	61	6	9,8	1	2	0	1	1	3	0	0	6	0	0	0	0
Gastrofol	69	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mindösszesen	1079	48	4,4	2	8	7	3	9	19	12	0	41	6	1	0	0

A csomagolási hibák között a legnagyobb számban a hibás hegesztésű tasak fordult elő.

Néhány összetételi hiba előfordult: pl. kis sajttartamú pizza, sárgabarack helyett őszit tartalmazó gyümölcs keverék, nagy homoktartalmú paraj.

Rendszeresen ellenőrzött kiváló magyar termék az Arvit Hűtőipari Rt. zöldborsó terméke. A Zalaegerszegi Hűtőipari Kft. egy tétel gesztenyepüréje a megengedettnél nagyobb Na-benzoát tartamú volt.

A „FOODAPEST” Élelmiszeripari Szakkiállításon kiváló minőségű élelmiszernek minősítették a Hungerit Élelmiszeripari Kft. sonkával-sajttal töltött, készresütött, panírozott csirkemell, a Mirelite Budapest Hűtőipari Rt. brokkolis zöldséges tallér termékét.

## Hús- és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 4328 hús- és húskészítmény tétel 86,4 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 52 %-a összetételi, 20 %-a jelölési, 20 %-a érzékszervi, 6 %-a mikrobiológiai, 2-2 %-a csomagolási, tömeg- és toxikológiai hibából adódott, előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoporthoz a 8. táblázat tartalmazza.

## 8. 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.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
Vörösárufélék	589	77	13,1	8	16	52	0	0	14	3	0	43	26	8	0	0
- Párizsi	275	45	16,4	4	12	26	0	0	13	3	0	22	18	5	0	0
- Virsli	181	23	12,7	4	4	18	0	0	0	0	0	14	6	3	0	0
Felvágottak	717	108	15,1	7	17	73	1	1	34	5	0	62	41	5	4	0
- Olasz felvágott	189	29	15,3	3	5	19	1	0	6	3	0	13	13	3	1	0
- Zala felvágott	149	20	13,4	0	4	9	0	1	9	2	0	15	5	0	0	0
Hurka és kenőszárú	498	89	17,9	3	10	57	0	1	11	15	0	64	23	2	3	0
Szalonnás húskészítmények	49	4	8,2	0	0	3	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0
Formában főtt pácolt hús.	172	23	13,4	0	4	14	0	0	6	3	0	14	7	2	1	0
Szalonnafélék	367	19	5,2	6	8	4	0	0	6	0	2	15	1	3	2	0
Füstölt húsok	388	57	14,7	15	4	45	0	0	4	1	4	41	12	4	0	0
Kolbászfélék	507	75	14,8	6	14	48	0	0	10	9	0	41	27	7	2	0
Hőkezelt szárított hús,	88	31	35,2	0	1	27	0	0	6	1	0	15	16	0	1	0
Gyors érlelésű kolbászfél.	90	23	25,6	1	5	12	0	0	7	1	0	15	4	4	0	0
Füstölt szárazkolbász	181	39	21,5	1	1	32	0	0	14	1	0	22	16	1	1	0
Szalámifélék	38	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Étkezési sertészsír	281	46	16,4	3	10	20	3	0	18	0	4	33	7	6	2	0
Húskonzervek	33	2	6,1	0	1	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0
Előrecsomagolt húskész.	46	6	13,0	0	1	4	0	0	1	0	0	5	1	0	0	0
Egyéb termékek	284	34	12,0	1	10	5	0	2	17	5	0	25	7	2	3	0
- Tőkehús	117	6	5,1	0	5	0	0	0	1	0	0	1	3	2	0	0
Mindösszesen	4328	633	14,6	51	102	396	4	5	150	44	10	401	188	44	19	0

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A húskészítmények kifogásainak zömét összetételi, ezen belül főként nagy zsír-, kisebb számban nagy víz- és kis fehérje-, ritkábban nagy konyhasótartalom teszi ki.

Néhány kiugróan nagy zsírtartalmú termék:

házi májas 42 % (max. 30 % helyett),

m. párizsi 35,5 % (max. 25,5 % helyett),

sertés párizsi 34 % (max. 25 % helyett),

párizsi 28,5 % (max. 23 % helyett),

szafaládé 27 % (max. 23 % helyett),

krinolin 27 % (max. 23 % helyett).

Néhány nagy víztartalmú termék:

csípős vastagkolbász 41,9% (max. 27% helyett),

nyári túrista 53,1% (max. 42% helyett).

Néhány kiugróan nagy konyhasótartalmú termék:

sertés párizsi 3,9% (max. 2,5 % helyett),

füstölt d. comb 12,39% (max. 7 % helyett),

füstölt nyers tarja 11,18% (max. 7% helyett).

Egy húsüzemben lóhúsból készített Veronai felvágottat állítottak elő engedély nélkül. Alufólia darabokat tartalmazott egy tétel Olasz felvágott.

Az összetételi hibák egy része annak tulajdonítható, hogy az országos méretű alapanyaghiány következtében a gyártók egy része alacsonyabb minőségi osztályú húsalapanyag feldolgozásával kíván talpon maradni.

Igen jelentős a jelöletlen, ill. jelöléshibás tételek száma. Jellemző a telephely, ill. a fogyaszthatósági határidő feltüntetésének hiánya, esetenként a termék jellemzőinek (pl. nyers, darabolt) feltüntetése. A jelölési hiba sokszor nem önállóan, hanem más problémával együtt (pl. engedély nélküli gyártás) fordul elő. A kolbászfélék jelöletlenül kerülnek kereskedelmi forgalomba. Mivel egy kereskedelmi egységbe a növekvő kínálat miatt egyszerre több előállító is szállít, a hibás árú gyártója megállapíthatatlan. Előfordulhat, hogy engedély nélküli előállító termékei is bekerülhetnek a kereskedelembe. A rúdárún a megnevezés, az összetétel, a jelölésköteles anyagok többnyire fel vannak tüntetve, de mivel egész rúdként csak ritkán jut a vevőhöz, ezért csak az eladót informálja, amennyiben az eladó egyáltalán kíváncsi rá. A jelölési kötelezettség nélküli termékek (pl. virsli, krinolin) összetétele, adalékanyagok, a gyártási idő jobb esetben a szállítólevélen vagy annak hátoldalán, esetleg az un. termékismertető füzetben található. Az ezekben rejlő információk azonban szintén nem jutnak a fogyasztóhoz, mert nem találkoznak vele.

Az érzékszervi hibák főként technológiai eredetűek, nem megfelelő állomány, aprítás, nagy vízeresztés, a termék jellegétől eltérő vágásfelület, zselés üregek, betéthús hiány, nem megfelelő formázás volt kifogásolt. A füstölt húsoknál az érzékszervi hibák pácéretlenségből, rossz formázásból, esetenként fülledésből adódtak. A füstölt szárazkolbászok érzékszervi hibái az elszíneződés, avas szag- és ízhiba, beszáradás. Az étkezési sertészsír érzékszervi hibái az avas szag és íz, ritkábban üledékesség.

A mikrobiológiai hibák főleg nagy Staphylococcus aureus, coliform és összcsíraszámból (sokszor 2-3 nagyságrenddel haladta meg a túrt értéket) adódtak, elsősorban nyers és száraz kolbászféléknél, disznósajtnál, hurkaféléknél. Toxikológiai szempontból volt hibás egy-egy tétel étkezési sertészsír, amely a max. 100 mg/kg BHT helyett 365, ill. 150 mg/kg-t tartalmazott. Néhány tétel tarja, csülök, angolszalonna, füstölt kolozsvári szalonna nitrítettartalma meghaladta az előírtat. A fűszerpaprika őrlemény hamisítás kapcsán kiemelten ellenőrizték a húszemeket is. Néhány üzemben bizonytalan eredetű fűszerpaprika őrleményt találtak, ezeket többnyire megsemmisítették.

Rendszeresen ellenőrzött kiváló magyar termék a Ringa Húsipari Vállalat Pannon sonka terméke.

A „FOODAPEST” Élelmiszeripari Szakkiállításon kiváló minőségű élelmiszernek minősítették a Mőbiusz Húsipari Rt. disznómájás, gombás szelet, a Ringa Húsipari Rt. Bolognai felvágott, Korona sonka vákuumfóliában, a Solami Húsipari Rt. Korona tanyasi kolbász, Korona kunsági kolbász, a Zalai Húsipari Rt. Király hússajt termékét.

## **Kenyér és péksütemények**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 5137 kenyér és péksütemény tétel 81,1 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

Az élelmiszeripari termékek közül kiemelkedően nagy a zsemlemorzsa (44,4%), valamint a fehér kenyér (31%) hibaaránya.

A minőségi kifogások 51 %-a összetételi, 26%-a jelölési, 11%-a érzékszervi hibából, 10%-a tömeghiányból, 2%-a mikrobiológiai hibából adódott, előfordulásukat az egyes termékeknél, ill. a termékcsoporthoz a 9. táblázat tartalmazza.

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

Az összetételi hibák között a legsűrűbben előforduló minőséghiba a kenyerek savfoka. A hibák oka döntően a technológiai fegyelmezetlenség. A fajlagos térfogat az adalékanyagok alkalmazásával javult, de a gyorsdagasztókkal és komplex hatású adalékanyag felhasználásával rövidítik a kelesztéshez, érleléshez szükséges időt, így nagy térfogatú, világos, laza bélzetű, de aromaszegény kenyereket sütnek. 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, de

sótartalmuk meghaladja a 3 %-ot. A nagy térfogattal párosuló tömeghiány a fogyasztókat sokszor félrevezeti.

### 9. táblázat: Kenyérfélék és péksütemények

	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	Szab	H.B.	I. leáll	V. leál
Fehér kenyér	694	215	31,0	9	14	165	37	0	85	0	0	140	58	17	1	2
Rozs és rozsos kenyér	260	58	22,3	2	4	45	5	0	12	0	0	47	11	0	1	0
Egyéb kenyér	1293	314	24,3	13	22	213	41	0	116	1	0	208	62	44	10	0
Vizes tésztából kész.	748	46	6,1	5	15	6	17	0	11	1	0	21	23	2	3	0
Tejes tésztából kész.	732	67	9,2	0	2	35	14	0	25	0	0	45	22	0	9	0
Dúsított tésztából kész.	932	167	17,9	20	25	114	13	0	41	0	0	87	76	4	7	0
Egyéb termék	480	104	21,7	2	7	68	4	5	37	24	0	67	35	2	7	4
- zsemlemorzsa	151	67	44,4	2	5	49	2	5	19	23	0	42	24	1	2	3
Mindösszesen	5137	971	18,9	51	89	646	131	5	327	26	0	615	287	69	38	6

A dúsított tésztából készített termékeknél sűrűn előforduló hiba a zsír- és cukortartalom hiánya, pl.

- vajjas pogácsa min. 19% helyett 6,8% zsírtartalom;
- sajtos pogácsa min. 25% helyett 6,43% zsírtartalom;
- tepertős ropog. min. 21,3% helyett 7,8% zsírtartalom;
- ízes bukta min. 8,1% helyett 2,6% zsírtartalom és 8% helyett 3,2% cukortartalom.

A nagy zsírtartalom, nem megfelelő szemcseméret, sokszor a hibás minőségű - rendszerint - szárazkenyér-alapanyag a zsemlemorzsa jellemző hibája. Néhány esetben nagy só-, ill. homoktartalom fordult elő, pl.

- tejes kifli max. 1,8 % helyett 3,6% sótartalom;
- házijellegű kenyér max. 0,04% helyett 0,40% homoktartalom;
- fehér kenyér max. 0,04% helyett 0,30% homoktartalom;
- házijellegű kenyér max. 0,04% helyett 0,22% homoktartalom.

Egy előállító az Ünnepi kuglófba a tojástól elütő színű természetes színezéket használt.

A jelölési kötelezettség megkerülése céljából a gyártók továbbra is sok esetben az 1 kg alatti (0,9; 0,7 kg) kenyérféléségek gyártását választják. A címkézetlen kenyérről nem lehet megállapítani a gyártót, a gyártás idejét, így a vevő számára a kenyér fajtája is ismeretlen.

A súlyhiány szintén sűrűn előfordult, pl.



- Alföldi kenyér 990 g helyett 955 g átlagtömeg,
- félbarna kenyér 1980 g helyett 1921 g átlagtömeg,
- kenyér 891 g helyett 836 g átlagtömeg.

A leggyakoribban előforduló érzékszervi hibák: sületlen, gyengén sült, széteső bélzet, nem megfelelő formázás, helyenként hiányos héj, kellemetlen élesztős szag és íz, alak, deformálódás, nem megfelelő térszerkezet, ízhiba.

A mikrobiológiai hibák elsősorban a zsemlemorzsák nagy penészgombaszámából adódnak, ami nagyobbára az alapanyag hibás tárolására vezethető vissza.

Döntően minősítő bizonyítvány hiánya, ill. minőséghibák miatt 38 esetben kellett a gyártást ideiglenesen leállítatni.

Isméltődő, kirívó minőséghibák, ill. üzemengedély hiánya miatt 6 üzemben a termékgyártást az állomások véglegesen leállították.

## Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 2911 konzervtétel 91,1%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 33%-a jelölési, 23%-a összetételi, 19%-a érzékszervi hibából, 10%-a tömeghiányból, 9%-a mikrobiológiai 5%-a toxikológiai, 2%-a csomagolási hibából adódott, előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoporthoz a 10. táblázat tartalmazza.

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A jelölési hibák között a legjelentősebb hiba a tartósítószer érzékenyek számára a tartósítószer tartalom jelölésének elmaradása, pl. vegyes darabos savanyúságon, vegyes vágott savanyúságon a Na-benzoát-tartalom nem volt feltüntetve, a meggyászörpről, vörösboros coláról a tartósítószer jelölés szintén lemaradt. Egy asztali torma címkéjén káliumszorbát volt feltüntetve, a termék Na-benzoátot tartalmazott. Az alma alapú kiwi szörp kiwi ábrát tartalmazott, ízesített szörpök címkéje a vezető ízt adó gyümölcsöt ábrázolta, nem szabványos szörpön a szabványjel feltüntetésével más minőséget tanúsítottak. Néhány terméken a jelölés, ill. magyar nyelvű szöveg hiányzott, a dátumok olvashatatlanok voltak. Az összetételi hibák között a legsűrűbben előforduló hiba a szörpök kis szárazanyagtartalma, pl. Kiwi ízű szörp az előírt 60 % helyett 47,6 %, narancs szörp 60,5 % helyett 50,5 % volt. Az előírt cukortartalom önmagában elegendő tartósító hatást fejtene ki, a gazdasági érdekből "megtakarított" szárazanyagtartalom felesleges tartósítószer terhelést von maga után. Ugyancsak gazdasági érdekből meg nem engedett módon néhány

savanyúságot előállító cukor helyett szaharint használt fel. Számos esetben az adalékanyagokat (pl. csemege paprikakrém és mustár Na-benzoát-tartalmát, narancsszörp ciklamáttartalmát, diétás kiwi ízű szörp Na-szacharinát-tartalmát) túladagolták.

### 10. táblázat: Konzervek

	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	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll	
Gyümölcskonzervek	968	47	4,9	3	5	20	5	1	19	5	1	29	18	0	0	0	
- Befőttek	105	7	6,7	0	3	0	2	0	4	0	0	4	3	0	0	0	
- Lekvárfélék	89	5	5,6	1	1	1	1	0	2	0	0	4	1	0	0	0	
- Gyümölcslevek	517	11	2,1	1	1	4	0	0	3	2	1	9	2	0	0	0	
Főzelékkonzervek	187	5	2,7	2	2	0	0	1	1	0	0	4	1	0	0	0	
- Paradicsom	57	1	1,8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
- Zöldborsó	55	2	3,6	0	1	0	0	1	1	0	0	2	0	0	0	0	
- Zöldbab	22	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Savanyúságok	386	67	17,4	3	14	23	10	2	33	5	1	46	21	0	4	0	
- Uborka	115	10	8,7	1	1	4	0	1	5	2	0	8	2	0	0	0	
Szárított levesek	81	2	2,5	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	
Aprított húskészítmények	117	6	5,1	0	5	2	0	0	0	0	0	5	1	0	0	0	
Ételkonzervek	133	1	0,8	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	
Gyermekételek	10	1	10,0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
Halkonzervek	15	3	20,0	0	1	0	1	0	1	0	0	2	1	0	0	0	
Ételízesítők	612	91	14,9	13	13	29	2	4	36	23	8	50	38	3	7	4	
- Fűszerpaprika	393	78	19,8	11	13	24	2	2	29	22	8	43	34	1	5	4	
Egyéb termék	382	37	9,7	4	2	8	11	0	24	0	7	24	11	2	1	1	
Mindösszesen	2911	260	8,9	25	42	83	30	8	116	33	17	163	92	5	12	5	

Az érzékszervi hibák elsősorban a savanyúság készítményekre voltak jellemzők, pl. elbarnult, elpuhult, túlzottan sós, romlóhibás darabok szecsás szeletelés. Egy cég cola szörpjéhez feltehetően régen lejárt minőségmegőrzési időtartamú cola koncentrátumot használt, ami olyan mértékű szag- és ízváltozást eredményezett, hogy a terméket meg kellett semmisíteni.

A mikrobiológiai hibák lényegében a fűszerpaprika őrlményekre korlátozódtak (nagy Enterobacter, E. coli, összcsíra, ill. penészgomba szám).

A fűszerpaprika őrleményt minden eddigit meghaladó mértékben hamisították engedély nélküli "üzemekben" Ukrajnából származó színezékekkel. A hamisítás nem csak a fogyasztók gazdasági

megkárosításával járt, hanem egészségüket is veszélyeztette. Ennek eredményeként 120 embernél mérgezési tünetek jelentkeztek. A hamisítási sorozat felgöngyölítésében valamennyi élelmiszervizsgáló intézmény és a rendőrség is résztvett. A Kormány a hamisított fűszerpaprika őrlemény kiszűrése érdekében először a piacokon, vásártereken való árusítást tiltotta meg, később a legális kiskereskedelemben is letiltotta az értékesítést. Ennek feloldása az gyártók által előállított fűszerpaprika őrlemény tételes ellenőrzése és a nagykereskedelmi raktárakban történt állomási ellenőrzés után következett be. Az állomások által ellenőrzött tételeket számozott, gyakorlatilag nem hamisítható tanúsító címkével látták el. Az ellenőrzés során bizonytalan eredetű, számozatlan, hamisított fűszerpaprika őrleményt néhány esetben élelmiszerelőállító üzemekben is találtak.

Hamisított fűszerpaprika őrlemény, ill. annak felhasználásával készített élelmiszer exportra nem került.

Rendszeresen ellenőrzött kiváló magyar termék a Sió-Nektár Kft. három gyümölcslé készítménye és a Szegedi Paprikafeldolgozó Rt. 100 g-os „Különleges fűszerpaprika őrlemény” terméke.

A „FOODAPEST” Élelmiszeripari Szakkiállításon kiváló minőségű élelmiszernek minősítették a BB Élelmiszeripari Kft. BB Multivitamin nektár, a Garden Üdítőital Előállító és Kereskedelmi Kft. Garden szűrt, energiaszegény almaital termékét.

## **Növényolaj készítmények**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 403 növényolaj készítmény tétel 94%-a felelt meg a szabványok, ill. a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 33%-a jelölési, 20%-a érzékszervi, 20%-a összetételi hiba, 13%-a térfogathiány, 7%-a csomagolási hiba, előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoporthoz a 11. táblázat tartalmazza.

A hibák gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A jelölési hibák elsősorban a gyártási idő feltüntetésének hiányából adódtak, egy tételben a 60 napos minőségmegőrzési időtartam helyett 6 hónapot tüntettek fel. Az érzékszervi hibák között avas szag, íz jelentkezett és egy cégnél 580 l napraforgó étolajat keserű íze miatt takarmányozási célra kellett felhasználni, ezért a gyártást ideiglenesen leállították.

## 11. táblázat: Növényolaj készítmények

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
Étolaj	218	14	6,4	3	3	6	2	2	4	0	0	10	1	3	3	0
Margarin	171	7	4,1	0	0	0	0	0	5	2	0	7	0	0	0	0
Egyéb termék	14	3	21,4	0	0	0	2	0	1	0	0	3	0	0	0	0
Mindösszesen	403	24	6,0	3	3	6	4	2	10	2	0	20	1	3	3	0

Az érzékszervi hibákkal összefüggésben az összetételi hibák zöme a nagy peroxidszám volt. Ritkábban nagy savszám, ill. törésmutató előfordult.

A térfogathiány és a hibás csomagolás többnyire a szivárgó zárás kapcsán összefügg.

Egy-egy tétel margarin, ill. sózott margarin Enterobacter és összcsíra száma nagy volt.

### Sörök

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1166 tétel sör 92,8 %-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 54%-a összetételi, 25 %-a jelölési, 14%-a érzékszervi hibából, 4%-a térfogathiányból, 3 %-a mikrobiológiai, 1 %-a csomagolási hibából adódott, előfordulásukat az egyes termékeknél, ill. a termékcsoportoknál a 12. táblázat tartalmazza.

A nagy sörgyárak termékei között hibás tétel alig akadt, a minőség hibák döntő többsége az újonnan alakuló kis "házi" sörfőzdék termékeinél jelentkezett. Ez egyértelműen abból adódik, hogy amíg a nagy sörgyárak többnyire magas szintű minőségellenőrző rendszert építettek ki, a mini sörfőzdék még gyártásközi laboratóriumot sem szereltek fel, így a sörfőző mester kezdetleges eszközeivel (alkohol fokoló), de főleg érzékszervi alapon dönti el, hogy megfelelő-e a készítmény.

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A világos sörök hibáinak döntő többségét összetételi hibák, ezen belül az eredeti extrakt tartalom hiánya, eltérő színszám és látszólagos erjedésszám, valamint kis pH okozta. A jelölési hibák olvashatatlan jelölésből és címke lepergésből erednek. Néhány esetben a kis sörfőzdék sörrei érzékszervileg is kifogásolhatók voltak, savanyú, élesztős, cefrére emlékeztető ízük és szaguk miatt.

Közös gondja a kisüzemeknek, hogy a 8 napos minőségmegőrzési időtartam miatt a palackozott sörök forgalmazásánál hátrányba kerülnek a minimum 20 napos gyári sörökkel szemben. Így pl. az egyik sörfőzde engedély nélküli Osterbräu sör palackozást végzett, a nem pasztörözött terméket 20 napos minőségmegőrzési idő feltüntetésével szállította ki a boltokba. Néhány esetben a gyártó főzött sörét vissza nem váltható, de használt üdítőitalos PET palackokba töltötte és jelöletlenül, engedély nélkül forgalmazta. A sörfőző tevékenységet ezekben az esetekben ideiglenes jelleggel leállították.

**12. 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	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég. leáll
Világos sör	937	42	4,5	4	1	33	4	0	5	0	0	37	5	0	6	0
- Kőbányai v. sör	54	2	3,7	0	0	1	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0
- Balatoni v. sör	38	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Szalon v. sör	32	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Ászok v. sör	38	2	5,3	0	0	1	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0
- Borsodi v. sör	42	1	2,4	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
- Tuborg sör	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barna sör	54	3	5,6	0	0	1	0	0	3	0	0	1	2	0	1	0
Egyéb sör	175	39	22,3	5	5	22	0	1	17	3	0	30	5	4	4	1
Mindösszesen	1166	84	7,2	9	6	56	4	1	25	3	0	68	12	4	11	1

## Szárastészták

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1444 szárastésztá tétel 76,5%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 43,2%-a összetételi, 25 %-a jelölési, 15,7 %-a érzékszervi, 7,2%-a mikrobiológiai hibából, 5,5%-a tömeghiányból, 1,5%-a csomagolási, 1,3 %-a toxikológiai hibából adódott, előfordulásukat az egyes termékcsoportoknál a 13. táblázat tartalmazza.

A minőséghibák döntő többsége a kis- és középüzemeknél fordul elő, ahol a belső minőségellenőrzéssel egyáltalán nem vagy csak alkalmasszerűen foglalkoznak. A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

Az összetételi hibák között a legsűrűbben a tojástartalom-hiány fordul elő. Különösen gyakori ez a 8 és 10 tojásos szárastésztáknál,

amelyeknél a fogyasztó megkárosítása rizikómentes, ugyanis ezeknek a száraztésztáknak a főzési tulajdonságai 2-3 tojás hiánya mellett már alig változnak.

A hiányzó tojástartalom elfedésére vagy a tészta "piacossá tétele" érdekében néhányan - a tilalom ellenére - még mindig mesterséges színezéket használnak. A felhasznált színezékek választéka széles, pl. kinolinsárga, neukokcin, tartrazin. A mesterséges színezék használata visszaszorulóban van.

### 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	Szab	H.B.	Id. leáll	Végl. leáll
Szálásáru	330	77	23,3	2	12	46	0	2	22	19	1	35	38	4	14	1
Apróáru	860	222	25,8	6	48	133	2	1	61	47	1	118	91	13	34	6
Egyéb kész.	254	40	15,7	0	10	32	0	0	1	2	0	11	29	0	0	0
Mindösszesen	1444	339	23,5	8	70	211	2	3	84	68	2	164	158	17	48	7

Néhány esetben a száraztészta a megengedettnél nagyobb nedvességtartalmú volt. 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 számos esetben ideiglenesen, néhány esetben véglegesen le kellett állítani.

### Szeszes italok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1138 szeszes ital tétel 87,8%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 45%-a összetételi, 35%-a jelölési hibából, 10%-a érzékszervi, 5%-a toxikológiai, 3%-a csomagolási és 2%-a térfogathiányból adódott, előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoporthoz a 14. táblázat tartalmazza.

A hibák gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A hibák döntő része összetételi, kis alkohol-, cukor-, ill. extrakttartalom. A jelölési hibák többnyire a telephely, gyártási idő

feltüntetésének hiányát jelentik. Kisebb számban hibás érzékszervi tulajdonságokat (pl. jellegtelen, opálos, pelyhes kiválás) találtak.

**14. táblázat: Szeszes italok**

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll.	Végl. leáll.
Pálinkafélék	553	65	11,8	4	5	44	2	3	29	0	10	48	17	0	0	0
Likőrfélék	306	51	16,7	4	2	35	0	0	21	0	0	40	10	1	1	0
Brandy	144	14	9,7	1	2	4	0	0	11	0	0	10	4	0	1	0
Ecetkészítmények	59	6	10,2	0	1	0	2	2	2	0	0	3	2	1	0	0
Sütőlesztő	15	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	59	1	1,7	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0
Mindösszesen	1138	139	12,2	9	10	83	4	5	64	0	10	101	34	4	3	0

A toxikológiai hibák a pálinkakészítmények nagy réz-, ill. ólomtartalmát jelentik. A szeszes italok előállítása és forgalmazása területén nagy a zűrzavar, sok az ügyeskedés. A Fogyasztóvédelmi Felügyelőséggel közösen ellenőrizték egy Bt. 0,051-es polisztirol pohárba csomagolt brandy, vodka, rum, körtepálinka termékét, amit a Bt. engedély nélküli üzemben, nem engedélyezett csomagolóanyagban, hibás feliratozással, kis alkoholtartalommal gyártott és forgalmazott. Az üzem telephelye nem volt megállapítható, a terméket zárolták és átdolgozásra utalták. Egy miskolci Kft. engedély nélküli üzemből, nem engedélyezett csomagolóanyagban hibás, hiányos jelölésű brandyt és körtepálinkát gyártott és forgalmazott. Élelmiszer jogosulatlan előállítása és élelmiszerek minőségének megrontása miatt több esetben szabálysértést kezdeményeztek. Vácott egy élelmiszerdiszkontban levő Stolichnaya vodka etilalkoholtartalma 34,45 V/V % jelentősen kisebb volt, mint a címkén feltüntetett 40 V/V %. A terméken a forgalmazó cég megnevezésén kívül más magyar nyelvű felirat nem volt. A hiba miatt a forgalmazó ellen szabálysértési eljárás lefolytatását kezdeményezték, aminek során kiderült, hogy a címkén szereplő adat hamis volt. A problémát jelezték a Fogyasztóvédelmi Felügyelőségnek, de a forgalmazót nem találták meg.

## Termelői nyers tej

A termelői nyerstej 1992-ben bevezetésre került minősítési rendszere a kis tejtermelők kivételével teljessé vált, folytatódott a tejgyűjtők előkészítése és bevonása a rendszerbe. A súlyos kifogásoltság a következők szerint alakult:

Kifogásolt jellemző	1992 %	1993 %	1994 %
Összcsíraszám	4,90	1,81	1,19
Szomatikus sejtszám	0,80	0,47	0,31
Erjedést gátló anyag	0,90	0,84	0,76

A tejgyűjtőkben gyűjtött osztályon kívüli tejek aránya 7,4%, az idegen víztartalom 15% volt. Higiéniai szempontból kifogásolt vizezettség nem fordult elő. A vizsgálatba vont 3178 tejtermelő és tejátadó helyen vett mintából 870 (27,4%) helyen volt kifogásolt eredmény.

Összcsíraszám miatt 40, szomatikus sejtszám miatt 276, gátlóanyag miatt 31 esetben került sor a tejátvétel felfüggesztésének kezdeményezésére. Figyelmeztetni kellett összcsíraszám miatt 905, szomatikus sejtszám miatt 193, gátlóanyag miatt 269 esetben. Idegen víztartalom miatt 631 esetben figyelmeztetésre, 1434 esetben a tejátvétel felfüggesztésére volt indokot adó eredmény.

## Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 3960 tej és tejtermék tétel 90,6%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 38%-a összetételi, 21%-a mikrobiológiai, 19%-a érzékszervi, 16 %-a jelölési hibából, 4%-a tömeg-, ill. térfogathiányból, 1,5%-a csomagolási hibából adódott, előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoportoknál a 15. táblázat tartalmazza.

A tejtermékeket előállító üzemek az elmúlt évben a minőségmegőrzési és a fogyaszthatósági idő meghosszabbítására fordítottak nagy gondot. A hosszú fogyaszthatósági idő piaci előnyt jelent, mert a kereskedelem olyan termékeket kíván a polcra tenni, amelyek addig fogyaszthatók, ameddig a vásárlók meg nem veszik. A nyers tejért folyó piaci versenyben a tejet I. osztályú minőségben veszik át, és a hosszabb fogyaszthatósági időt a hőkezelés jelentős növelésével, ritkábban a technológia és a csomagolás fejlesztésével érik el. Ezek a



megállapítások érvényesek a pasztörözött tejre és az utóhőkezelt termékekre (pl. joghurt, kefir, ízesített vajkrémek, tejföl).

**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	Szab	H.B.	Id. leáll	Végl leáll
Tej	1005	94	9,4	4	4	40	11	0	28	32	0	61	31	2	1	0
- Pasztörözött tej	826	78	9,4	3	2	36	8	0	24	29	0	47	29	2	0	0
Savanyú tejfélék	416	38	9,1	2	9	23	2	1	5	4	0	23	14	1	1	0
Tejszínfélék	506	60	11,9	2	3	22	0	2	18	26	0	43	16	1	0	0
- Tejföl	389	54	13,9	2	2	22	0	2	15	22	0	40	13	1	0	0
- Egyéb tejszín	84	5	6,0	0	1	0	0	0	2	3	0	3	2	0	0	0
Túrófélék	436	49	11,2	3	6	28	0	2	7	13	1	29	19	1	0	0
- Étkezési tehéntúró	234	35	15,0	2	2	22	0	0	5	10	0	18	16	1	0	0
- Túrókészítmények	178	11	6,2	1	4	4	0	2	1	3	1	8	3	0	0	0
Vajak	413	33	8,0	4	2	20	2	0	8	7	0	24	8	1	0	0
- Teavaj	183	22	12,0	2	0	13	0	0	6	6	0	19	2	1	0	0
Ömlesztett sajtok	347	18	5,2	5	6	10	0	1	2	1	0	17	1	0	0	0
Egyéb sajt félék	567	54	9,5	13	23	24	1	1	3	5	0	33	17	4	0	0
- Natúr sajtok	453	42	9,3	12	21	20	0	0	1	2	0	23	15	4	0	0
Egyéb termékek	256	15	5,9	1	1	9	1	0	5	4	0	12	3	0	2	0
Termelői nyerstej	14	10	71,4	0	0	4	0	0	0	9	0	10	0	0	0	0
Mindösszesen	3960	371	9,4	34	54	180	17	7	76	101	1	252	109	10	4	0

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők:

A hibák között legnagyobb gyakorisággal a következő összetételi hibák fordultak elő: kis zsírmentes szárazanyag (tej, tejföl, kakaós tej, vaj), kis zsírtartalom, nagy víztartalom pl. a következő termékeknél:

- zsíros trapista sajt zsírtartalma 58,2 helyett 52,7%;
- 20% tejföl zsírmentes szárazanyag tartalma 5,9 helyett 5,39 g/100 g;
- karamellás tej zsírtartalma min. 1,3 helyett 1,14 g/cm<sup>3</sup>.

A mikrobiológia hibák főleg nagy coliform, összcsíra, Clostridium, valamint penészgombaszámból adódtak. Az egyik nagy előállító ultrapasztörözött tejeit három ízben kellett Pseudomonas aeruginosa által okozott keserű íz miatt kifogásolni. A kellemetlen íz mellé zsírkiválás is társult. A cég a kereskedelembé került hibás tejet visszavonta, a fogyasztókat pedig anyagilag kártalanította. A fertőzést valószínű az üzem vízhálózatában elszaporodott baktériumok okozták. A problémát az üzem területére telepített vízcirkuláltató szivattyúrendszer működtetésével oldották meg.

A jelölési hibák között a legtöbb probléma az előredátumozásból adódott. Ezen túlmenően mesterséges színezék feltüntetésének hiánya, hibás, ill. olvashatatlan nyomtatás fordult elő.

Az érzékszervi hibák között íz- és szaghiba, grízes állomány, avas és savanyú íz fordult elő.

A „FOODAPEST” Élelmiszeripari Szakkiállításon kiváló minőségű élelmiszernek minősítették az Avonmore Pásztó Tejfeldolgozó és Forgalmazó Kft. „Friss tej”, a Fehértej Parmalat Tejipari Rt. „Homogénezett, ultrapasztőrözött 3 %-os tej” és a Zalka-tej Feldolgozó és Értékesítő Rt. „Cink Rudi” termékét.

## Üdítőitalok

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1656 üdítőital tétel 93,7%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 42 %-a jelölési, 31 %-a összetételi, 10%-a érzékszervi, 7 %-a mikrobiológiai hibából, 5 %-a térfogathiányból és 4 %-a toxikológiai hibából adódott, előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoportoknál a 16. táblázat tartalmazza.

16. táblázat: Üdítőitalok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	Id. leáll	Vég- leáll
Szénsavas üdítőital	1263	64	5,1	7	6	25	2	0	29	4	1	44	9	11	6	0
- Szőlő	34	4	11,8	0	0	1	0	0	3	0	0	4	0	0	0	0
- Hazai gyümölcs	68	6	8,8	0	0	3	0	0	2	1	0	2	2	2	0	0
- Citrus	357	20	5,6	0	1	8	1	0	9	1	0	14	1	5	2	0
- Cola	305	10	3,3	2	1	5	1	0	3	0	1	7	3	0	2	0
- Tonik	200	11	5,5	3	3	2	0	0	8	1	0	7	2	2	1	0
- Diabetikus	83	2	2,4	0	0	1	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0
- Egyéb üdítő	211	11	5,2	2	1	5	0	0	3	1	0	8	1	2	1	0
Csendes üdítőital	34	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szikkvíz és szénsavas ivóvíz	302	36	11,9	0	0	11	4	2	20	5	4	25	6	5	7	0
Egyéb termék	57	5	8,8	0	0	3	0	0	4	0	0	5	0	0	0	0
Mindösszesen	1656	105	6,3	7	6	39	6	2	53	9	5	74	15	16	13	0

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők voltak:

A jelöléssel kapcsolatos kifogásolási okok: jelöléshiány, hiányos jelölés (pl. gyártó üzem jelölésének hiánya, gyártási idő jelölés hiánya),

előredátumozás, a jelölés nem olvasható. A Gyöngy tonic és Gyöngy orange ízű üdítőitalán a tartósítószer (szorbinsav) nem volt feltüntetve.

Az összetételi hibák döntően a szén-dioxid-tartalom hiányból, kisebb mértékben az eltérő szárazanyag-, ill. savtartalomból adódtak. A koffeinmentes Brill cola egy tétele 58,5 mg/l koffeint tartalmazott. Az utóellenőrzés során kiderült, hogy tévedésből koffeint tartalmazó koncentrátumot használtak fel.

Az érzékszervi hiányosságként üledékesség, zavarosság, hibás íz és szag fordult elő.

Egy-egy tétel üdítőitalt nagy colifom-, Enterobacter, ill. nagy élesztőgombaszám miatt meg kellett semmisíteni.

A toxikológiai szempontból kifogásolni kellett a szikviz aluminium tartályokból kioldódó aluminiumtartalmát.

A gyártás ideiglenes leállítására elsősorban az engedély nélküli szikvíz előállítás miatt került sor.

## **Egyéb élelmiszerek**

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 735 tétel vizsgálata alapján a termékcsoport 90,7%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 51%-a jelölési, 20%-a összetételi, 12%-a érzékszervi hibából, 5 %-a súlyhiányból, 4%-a toxikológiai, ill. csomagolási és 3%-a mikrobiológiai hibából adódott, előfordulásukat a kiemelt termékeknél és a termékcsoportoknál a 17. táblázat tartalmazza.

A hibaokok gyakoriságuk sorrendjében a következők voltak:

A jelölési hibák döntően a dátumok, minőségi osztály jelének, a gyártó telephelyének, színezékek, aromák feltüntetésének hiányából adódtak, pattogatott kukorica terméken a sós-vajas ízű megnevezést alkalmaztak, de a gyártás során étolajat használtak.

Az összetételi hibák a következők: nagy nedvességtartalom (extrudált termékek), nagy szár- és hamutartalom, kis illó-olajtartalom (fűszerek), kis akácpollen mennyiség, nagy víztartalom (méz).

Aflatoxint tartalmazott néhány tétel földimogyoró. Egy fűszerkeveréket előállító cégnél az alapanyagként felhasznált Chili csípős paprika a megengedettnél nagyobb ólomtartalmú volt. A készlet megsemmisítésre került.

## 17. táblázat: Egyéb élelmiszerek

	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	Szab	Fegy	Id. leáll	Végl leáll
Pörkölt kávé (COMPACT)	15	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tea (COMPACT)	141	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fűszer (COMPACT)	84	7	8,3	0	0	4	0	3	2	2	0	5	2	0	1	0
Egyéb termék (COMPACT)	8	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fűszer	47	3	6,4	0	0	0	0	0	2	0	0	2	1	0	0	0
Méz	53	11	20,8	0	0	2	0	2	9	0	0	7	1	3	1	0
Egyéb termék	387	47	12,1	6	5	13	5	2	34	1	4	24	23	0	12	0
Mindösszesen	735	68	9,3	6	5	19	5	4	47	3	4	38	27	3	14	0

Néhány termék (pl. pattogatott kukorica) csomagolóanyagáról a festék leoldódott, ill. levált.

Nagy mikróbaszámú volt egy-egy fahéj, ill. babérlevél tétel.

A gyártást néhány esetben véglegesen le kellett állítani (pl. üzem-, és termékellátási engedély nélküli tevékenység esetén).

## Zöldség, gyümölcs

A friss, közvetlen fogyasztásra szánt zöldség-gyümölcs export kötelező vizsgálata 1994-ben kezdődött el. A megvizsgált 1254 tételből 26 nem felelt meg a követelményeknek, ami által a kiszállításukból adódó eszmei és konkrét anyagi kár ezekben az esetekben elkerülhetővé vált.

Az EU-ba irányuló megvizsgált és exportra alkalmasnak talált tételek közül a Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft 23 tételt (1,8%) hibásnak talált. Közlésük szerint 1987 - 1992 átlagában a kifogásolási arány 15,1% volt, tehát a kifogásolás nyolcadrésze esett vissza. Ennek tükrében az ellenőrzés bevezetése igen hatékonynak minősíthető. A teljes reklamációmentesség - tekintettel arra, hogy gyorsan romló árúkról van szó - gyakorlatilag nem érhető el. A 23 tételből 19-nél a hiba kijavítható volt, 4 tételt visszaszállítottak.

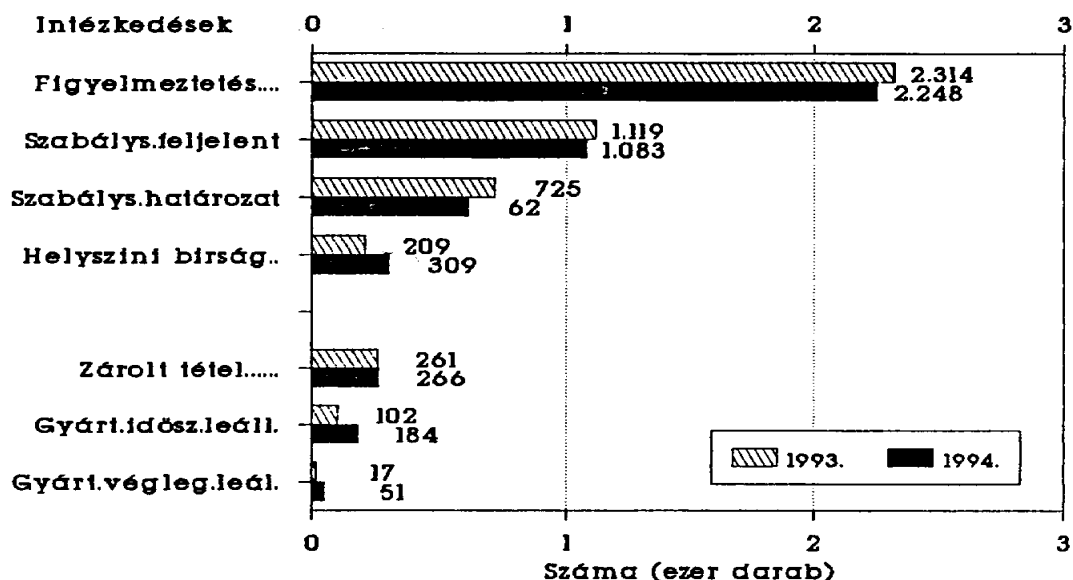
Rendszeresen ellenőrzött kiváló magyar termék a Szentesi Árpád TSz. Tv paprikája.

## A hatósági minőségellenőrző tevékenység

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés által vizsgált élelmiszer tételek és a kifogásolási arány (bor nélkül) a következők szerint alakult:

Év	Vizsgált tétel-szám	Kifogásolási %
1987	53639	7,7
1988	43563	7,4
1989	38339	10,0
1990	33044	9,9
1991	32119	10,1
1992	31174	13,1
1993	30732	11,9
1994	30078	11,7

A megállapított minőséghibák miatt hozott hatósági intézkedések 1993- és 1994-ben a következő képet mutatják (5. ábra):



5. ábra: Hatósági intézkedések megoszlása

**Az 1994. évi megállapítások a következők szerint foglalhatók össze:**

- ◆ Az élelmiszerek kifogásolási aránya (11,7 %) az előző évihez viszonyítva (11,9 %) változatlan.
- ◆ A legtöbb minőségi probléma továbbra is a száraztészta- (23,5%), a sütő- (18,9%) és húsiparban (14,6%) található.

- ◆ Az egyes iparágakon belül nőtt a száraztészta, a kis sörfőzdékben előállított sör és az elaprózódó gabonaipari vállalatoknál előállított termékek kifogásolási aránya. Ezek ugyanis kétes műszaki és igen gyenge belső minőségellenőrzési körülmények között működnek. Ebben a szférában többnyire jellemző a bármilyen áron nyereségre való törekvés, esetenként a kellő szakértelem hiánya.
- ◆ A feltárt hibák között a fogyasztó számára közvetlenül ellenőrizhetetlen összetételi hibák fordultak elő a legnagyobb számban.
- ◆ Minőséghibák miatt 204 esetben kellett a gyártást ideiglenesen, 24 esetben végleg megtiltani. Az eljárás során számos esetben a rendőrség segítségét kellett kérni.
- ◆ Minőséghibás élelmiszerek forgalombahozataláért 1083 szabálysértési eljárást kezdeményeztek, 194 helyszíni bírságot szabtak ki és 2248 esetben figyelmeztették az előállítókat.
- ◆ Két kiugróan jelentős élelmiszerhamisítás történt: fűszerpaprika őrleményt színezékekkel, bort izocukorral hamisítottak. A gazdasági csaláson túlmenően a fűszerpaprika őrlemény hamisítása különösen nagy társadalmi veszélyt jelentett maradandó egészségkárosító hatása miatt.
- ◆ A fokozott fűszerpaprika ellenőrzés kapcsán derült ki, hogy a számla nélküli árumozgás nem elhanyagolható mennyiségű, ami az élelmiszer-hamisítások és a tiltott manipulációk feltárását nagymértékben nehezíti. Az ügyeskedők gyenge színvonalú termékeiket csaknem korlátozás nélkül forgalmazhatják a nagybani piacokon, ahol a gyártó és az eredet feltüntetését senki sem igényli. A fűszerpaprika őrlemény hamisítása kapcsán ismét bebizonyosodott, amire korábban már az itt járt FAO szakértők is felhívták a figyelmet, hogy a magyar élelmiszerellenőrzés jelenlegi rendszere oly mértékben megosztott (még a hivatalos vizsgálati díjak sem azonosak!), hogy — koordináció hiányában — az ügyeskedők a rendszert kijátszhatják. Ennek adott esetben igen súlyos társadalmi következményei lehetnek.
- ◆ Az ellenőrzendő üzemek száma változatlanul emelkedik, ezáltal a minőségellenőrök közelítően minden harmadik évben jutnak csak el minden üzembe egyszer. Ugyanakkor a vizsgálatok száma és az ellenőrző apparátus létszáma kis mértékben tovább csökkent.
- ◆ Az ellenőrzés alapjául szolgáló élelmiszerszabályozást mielőbb meg kellene újítani, de az új Élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete már két éve vár elfogadásra.