

Az élelmiszerek minőség alakulása 1995-ben a hatósági minőségellenőrzés megállapításai alapján

Ducsay Tamás és Németh Lajos

Földművelésügyi Minisztérium, Állategészségügyi és
Élelmiszerellenőrzési Főosztály

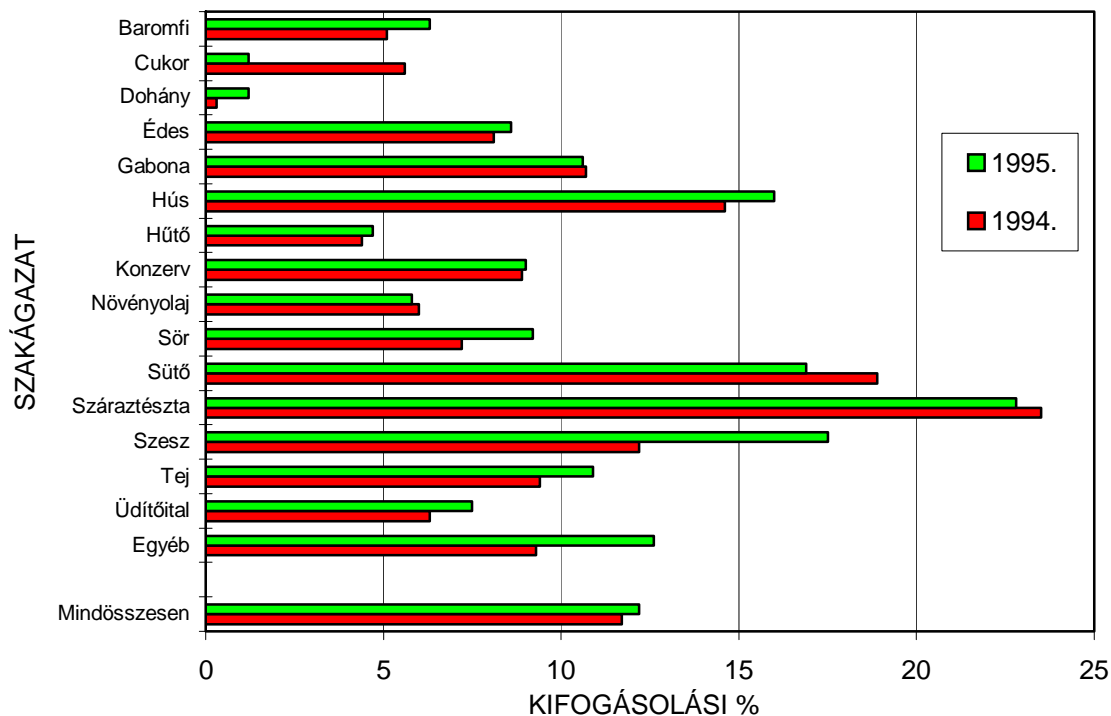
Érkezett: 1996. április 10.

A hatósági élelmiszerellenőrzés 1995-ben 29944 élelmiszer- és 10086 bor tételt vizsgált meg, ezek 87,8, illetve 91,7 %-a felelt meg a követelményeknek.

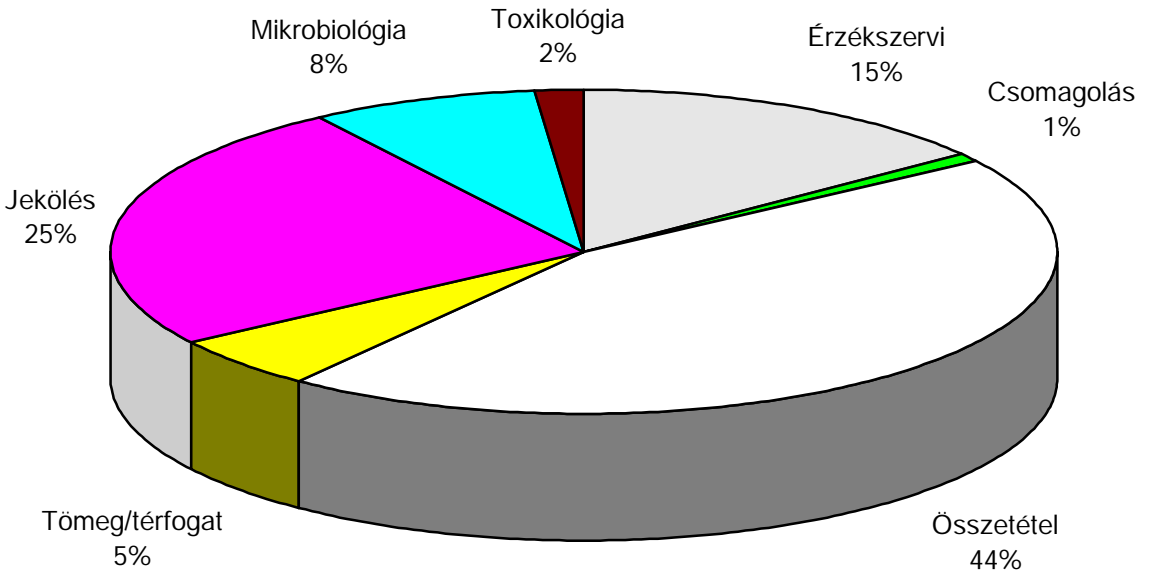
Az iparágakat elemezve az országos élelmiszeripari átlagnál több a minőséghiba a szárasztésztáknál, a szesz-, a sütő-, a húsipari termékeknél és az egyéb élelmiszereknél. A legkevesebb kifogásra a dohánygyártmányok, a cukor-, a gyorsfagyasztott termékek és a növényolajok minősége adott okot. Kifogásolási arányuk az országos élelmiszeripari átlag fele alatt volt.

Az egyes iparágak termékeinek minősége a következők szerint alakult:

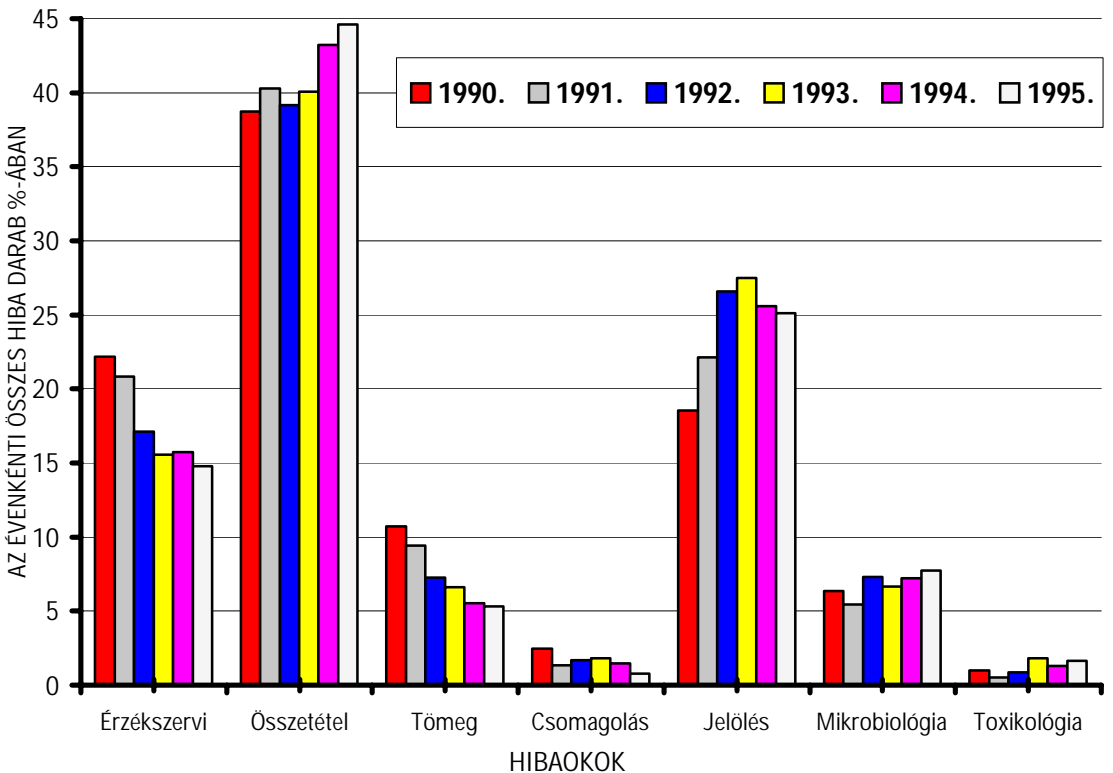
AZ ÉLELMISZEREK MINŐSÉG ALAKULÁSA A KIFOGÁSOLÁSI % ALAPJÁN



Az élelmiszerhibák aránya a következők szerint alakult:



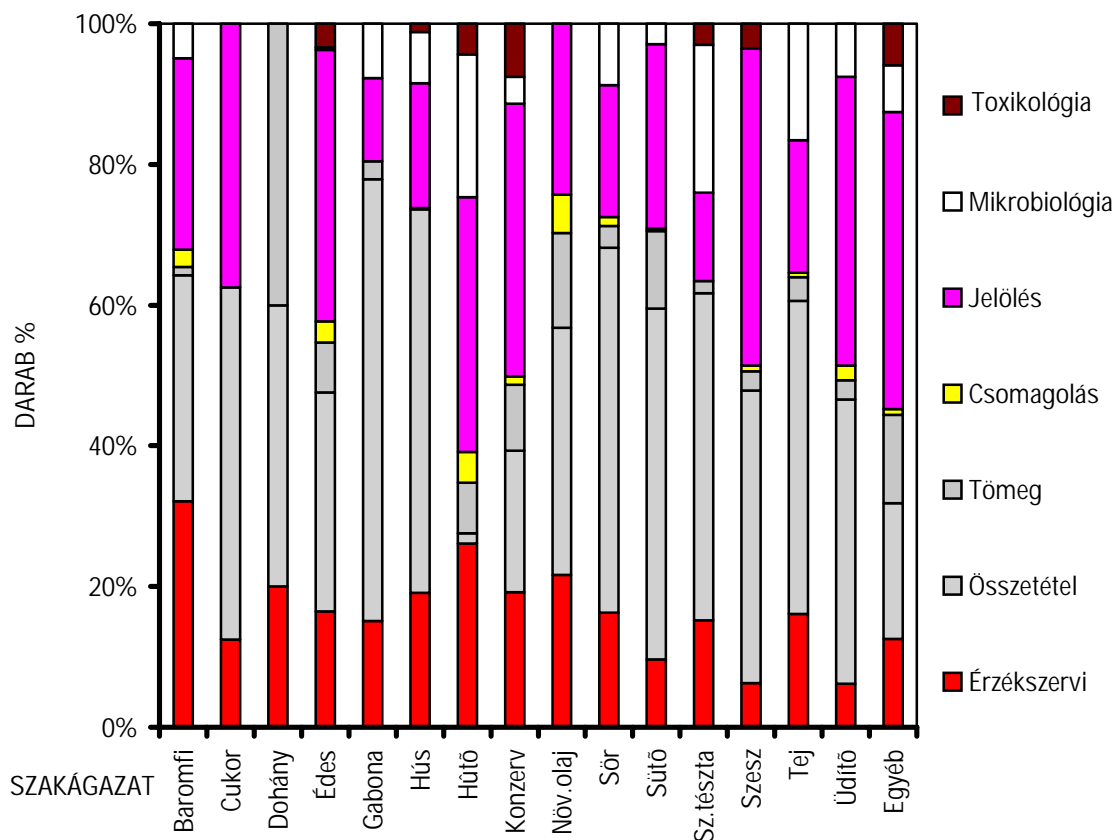
A kifogásolási okok aránya az elmúlt években változó képet mutat :



Az elmúlt hat esztendőben az összetételi jellemzők részaránya az összes hibán belül a legnagyobb, ráadásul enyhe növekedést is mutat. Ez azért kedvezőtlen, mert a fogyasztó számára ezek közvetlenül nem érzékelhető jellemzők, csak laboratóriumban mutathatók ki, illetve

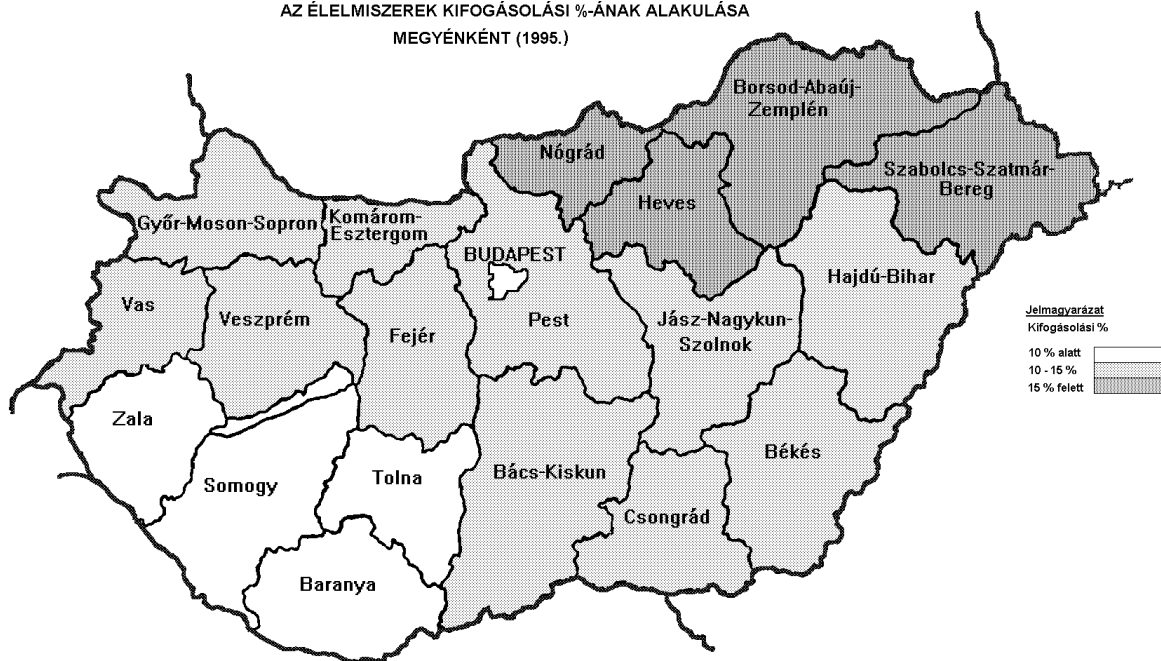
hatásuk csak hosszú távon érezhető. Az ipar a fogyasztó számára is érzékelhető durva érzékszervi hibák egy részét sikeresen kiküszöbölte. A 90-es évek elejét követő csökkenésük után arányuk állandósult. Ugyancsak csökkent a tömeg-, térfogathiány, amiket a fogyasztó könnyen tud ellenőrizni. Továbbra is nagy a jelölési hibák részaránya. Változásuk az érzékszervi kifogásolási okok arányának változásával ellentétes tendenciát mutat. A jelölési hibák azért okoznak 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 megnevezésére, előállítójára vonatkozóan) fogyasztói érdeket sért, néha egészséget veszélyeztet. A mikrobiológiai és toxikológiai hibák részaránya statisztikailag továbbra sem jelentős, azonban lehetséges hatásuk miatt ez az arány sem elhanyagolható.

Az egyes iparágakon belül a feltárt minőséghibák részaránya a következők szerint alakult:



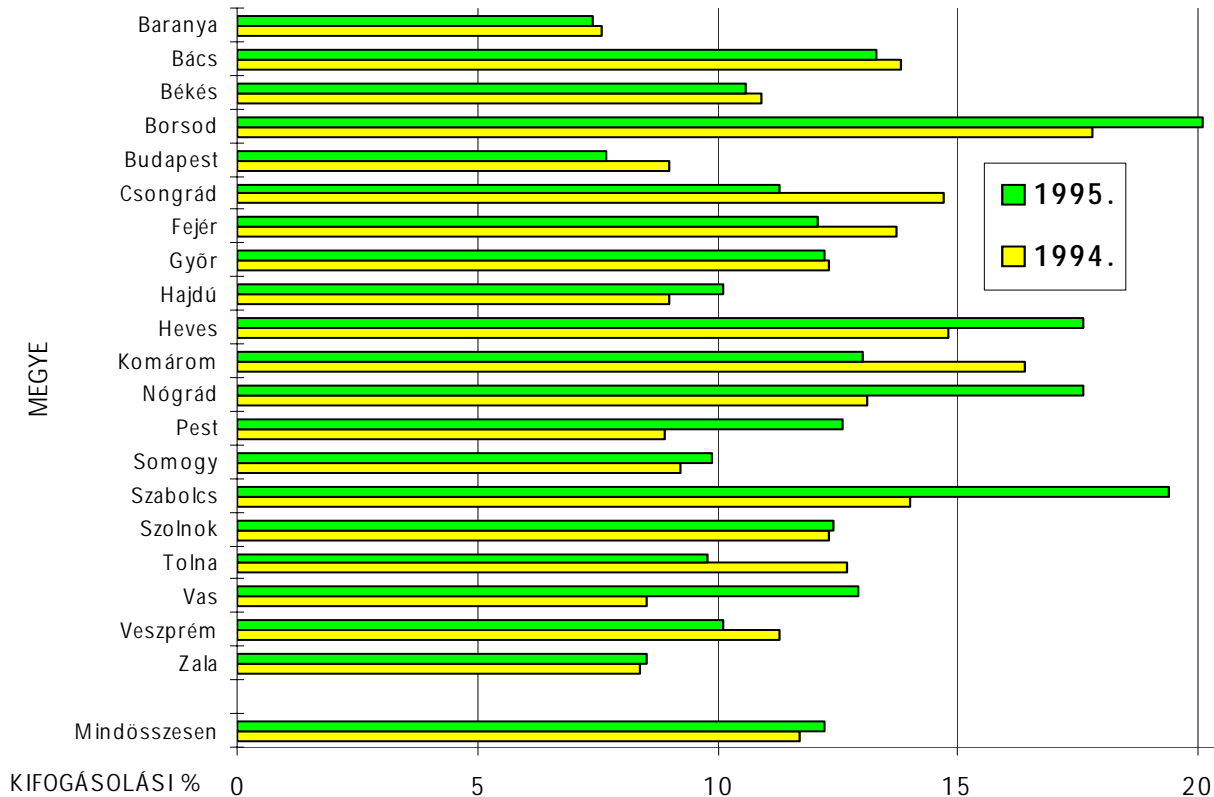
A megyénkénti elemzés alapján a legtöbb minőséghibát Borsod-Abaúj-Zemplén, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Nógrád és Heves megyében tárták fel. A kifogásolási arányokat csoportba sorolva az alábbi érdekes „térkép” kapjuk:

AZ ÉLELMISZEREK KIFOGÁSOLÁSI %-ÁNAK ALAKULÁSA
MEGYÉNKÉNT (1995.)



Túlzó következtetéseket azonban ebből az ábrából nem szabad levonni, hiszen a csoportképzés megválasztása befolyásolja, azontúl a kifogásolási arányok területi adatai évenként is változnak. Az 1995. és 1994. év adatai a következő ábrán hasonlíthatók össze.

A MINŐSÉG ALAKULÁSA MEGYÉNKÉNT A KIFOGÁSOLÁSI % ALAPJÁN (1995.)



Baromfi termékek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1116 baromfi termék tétel 93,7%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 32,1%-a érzékszervi-, 32,1%-a összetételi-, 27,2%-a jelölési hibából, 4,9%-a mikrobiológiai- és 2,6%-a csomagolási hibából adódott.

A hibajok a következők:

Az érzékszervi hibák között a hiányos, elégtelen kopasztás, a megengedettnél több toll, nem hozzá tartozó testrészt, színhibás (véraláfutás), epével, bélsárral szennyezettség fordult elő.

Az összetételi hibák közül kiemelésre érdemes, hogy magas szójafehérje tartalmat mértek. A libazsír előállításánál a megengedett BHT mennyiség kétszeresének alkalmazása fordult elő. Fehérjehiányt állapítottak meg baromfi-párizsi és pulykafelvágott termékeknél, jelentős zsírtöbbletet baromfi-májás készítményben. Nagy víztartalma és nátrium-nitrittartalma miatt került kifogásolásra mellfilé.

Az előfordult jelölési hibák a következők: jelöletlen termék, illetve hiányos jelölés, engedély nélküli gyártás, helytelen tömeg, illetve fogyaszthatósági határidő feltüntetése.

1. táblázat: Baromfi termékek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		H i b a o k o k								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.	H.B.	Id. leáll.	Végl. leáll.
Vágott egész baromfi	138	9	6,5	0	2	1	0	2	4	2	0	6	3	0	0	0
- Friss előhűtött csirke	88	6	6,8	0	2	1	0	1	1	2	0	3	2	0	0	0
- Fagyasztott csirke	21	2	9,5	0	0	0	0	1	2	0	0	2	0	0	0	0
Darabolt baromfi	600	16	2,7	0	13	2	1	0	4	0	0	12	4	0	0	0
- Fődarabolási termék	235	10	4,3	0	10	0	1	0	2	0	0	7	3	0	0	0
- Csirkeaprólék	225	1	0,4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Baromfi húskészítmény	227	39	17,2	0	8	20	0	0	11	1	0	25	14	0	1	0
- Felvágottfélék	67	9	13,4	0	1	7	0	0	1	0	0	7	2	0	0	0
- Vörösárú	61	12	19,7	0	3	6	0	0	3	1	0	6	6	0	0	0
Tojás	33	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	118	6	5,1	1	2	3	0	0	3	1	0	6	0	0	0	0
Mindösszesen	1116	70	6,3	1	25	26	1	2	22	4	0	49	21	0	1	0

Borok

Az Országos Borminősítő Intézetben által vizsgált 10086 tétel bor, fűszerezett bor, pezsgő, borpárlat és sűrítmény (7161 belföldi, 2492 export, 433 import) 91,7%-a felelt meg az előírásoknak.

A hibaokok megoszlása a következők szerint alakult: 44% érzékszervi, 18,7% összetételi, 25% mikrobiológiai és 12,3% jelölési hiba.

Arányait tekintve a legtöbb minőségi hiba a különleges minőségű boroknál (27,3%), az asztali boroknál (11,7%) és a pezsgőknél (11,1%) fordult elő. A többi termékcsoporthoz a minőségi hibák gyakorisága lényegesen kisebb.

Az ellenőrzéssel kapcsolatos fontosabb tapasztalatok:

A hamisítások megakadályozása, illetve felderítése érdekében tovább folytatódott az izo-cukor felhasználásának ellenőrzése, vizsgálata. Több ezer hl hamisított bor zárolására, lefoglalására, megsemmisítésére, illetve leparlásának elrendelésére került sor.

A hamisítások másik változata, amikor a szeszes folyadékok - rendszerint seprőborok - "feljavításához" répacukrot, szintetikus színezéket, önocianint, citromsavat és aromaanyagokat használnak fel.

Ezen okok miatt is folyik jelenleg rendőrségi eljárás.

A szintetikus színezéktartalomra vizsgált 3056 vörös borból 97 volt pozitív, a diglükozidtartalomra vizsgált 3243-ból pedig 55 bor tartalmazott (5 % felett) direkttermő szőlőből származó bort is.

Változatlanul komoly gondot jelent a kereskedelmi forgalomban megjelenő kannás (hordós) borok minősége. Különösen a budapesti piacokat és a megyeszékhelyeket árasztották el alföldi eredetű, kétes minőségű borokkal.

A borok jogszabály szerinti nyilvántartása, az üzemek és a forgalmazók bizonylati fegyelmének hiánya miatt, gyakorlatilag nem valósul, illetve nem valósítható meg.

A szüret időszakában jelentős mennyiségű (100000 hl) must került kiszállításra, többségében Szlovákiába. A fuvarokmányokon üdítőital alapanyagként - szőlőlének - feltüntetett mustok jogszabályellenesen, minőségi előírások nélkül, ellenőrizetlenül cseréltek gazdát.

Engedély nélkül exportált, jelentős mennyiségű Zalagyöngye és Muskotály palackos borok - nem megfelelő minőség miatt - megsemmisítésére került sor Moszkvában. A hatóság rendőrségi eljárást kezdeményezett. Elkerülhető lett volna, ha a vámszervek kérik az exportálótól a termékek minőségét tanúsító OBI bizonylatot.

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	2134	249	11,7	111	31	-	36	71		
Tájbor	2846	215	7,6	98	27	-	14	76		
Minőségi bor	3913	232	5,9	113	59	-	21	39		
Különleges min.bor	271	74	27,3	28	24	-	10	12		
Fűszerezett bor	105	8	7,6	1	3	-	4	-		
Pezsgő	439	49	11,1	15	8	-	15	11		
Borpárlat	301	8	2,7	3	2	-	3	-		
Sűrítmény	77	3	3	-	-	-	-	-		
Mindösszesen	10086	838	8,3	369	200	-	103	209	774	440

Cukrok

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 494 tétel cukor 98,8%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A legkisebb minőségi kifogású termékcsoporthoz egyike, aminek következtében a kevés hibaok százalékos megoszlása kevésbé értékelhető. Magas hamutartalmú, nem megfelelő állományú porcukor, valamint sötétebb szín, a feltüntetettnek nem megfelelő összetétel, minősítő bizonyítvány nélküli előállítás, illetve a gyártási idő feltüntetésének hiánya fordult elő.

3. táblázat: Cukrok

	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 eáll
Kristálycukor	304	3	1	0	0	3	0	0	1	0	0	2	1	0	0	0
Darabos finomítvány	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porcukorfélék	96	2	2,1	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Egyéb	8	1	12,5	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0
Mindösszesen	494	6	1,2	0	1	4	0	0	3	0	0	5	1	0	0	0

Dohánygyártmányok

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 253 tétel dohánygyártmány 98,8%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

Évek óta legkisebb minőségi kifogású termékcsoporthoz tartoznak a hibaokok száma kicsi. A hibák között előfordult a megengedettnél több kocsánytartalom. Két illatosított pipadohányt a szabványban előírtól magasabb nedvességtartalom miatt kellett kifogásolni.

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	52	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
B típusú cigaretta	133	1	0,8	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Sopianae	44	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C típusú cigaretta	27	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
D típusú cigaretta	23	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	18	2	11,1	0	0	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Mindösszesen	253	3	1,2	0	1	2	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0

Édességek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 2146 édesség tétel 91,4%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami az előző évihez hasonló arány.

A minőségi kifogások 38,6 %-a jelölési, 31,1%-a összetételi, 16,6%-a érzékszervi hibából, 7,1%-a tömeghiányból, 3,4%-a toxikológiai és 3%-a csomagolási hibából adódott. A nagy tételszámban vizsgált termékcsoporthoz tartoznak a kifogásolás száma nagy volt a lisztesárúknál, a cukorkaféléknél és az egyéb termékek kategóriáiban. Kisebb tételszám mellett, de magas kifogásolási aránnyal szerepeltek a nugátfélék. Jelentős még a pörköltkávé és kávékeverék termékcsoporthoz tartozó kifogásolási aránya is.

A hibaokok a következők:

A jelöléshibák különösen ezen termékek jellegénél fogva fontosak. Előfordult hiányos, eltérő anyagösszetétel jelölése, illetve az ízesítés téves feltüntetése, a termék megtévesztő megnevezése, az előredátumozás, más gyártási időt, illetve megnevezést tüntettek fel a gyűjtő csomagoláson és mást a terméken, a minőségmegőrzés időtartama nincs helytelenül volt feltüntetve, a szabványszám (egyben a minőségtanúsítás) hiányzott vagy téves volt. Az engedélytől eltérően jelölésre került a "koleszterinmentes" felirat. Több esetben fordult elő

engedély nélküli gyártás is, illetve a gyártó üzem feltüntetésének hiánya. Előfordult megfelelő tartalmú jelölés, de nem megfelelően elhelyezve a csomagolóanyag behajtogatott, gyűrött részén, ami ezáltal olvashatatlansága miatt nem felelt meg.

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	405	22	5,4	2	4	8	4	0	11	0	0	17	4	1	0	0
- Étecsokoládé	23	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Tejcsokoládé	51	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Üreges csok. figura	181	7	3,9	0	0	2	0	0	5	0	0	7	0	0	0	0
- Desszert	68	3	4,4	0	2	1	0	0	1	0	0	3	0	0	0	0
Kakaópor	37	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukorkafélék	429	35	8,2	5	5	13	2	6	22	0	0	27	8	0	0	0
- Töltött keménycukorkák	34	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Mártott szaloncukor	197	13	6,6	3	2	3	1	0	10	0	0	9	4	0	0	0
Lisztesáru	604	54	8,9	2	1	24	10	1	37	0	0	21	28	5	0	0
- Keksz	92	2	2,2	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0
- Teasütemény	74	7	9,5	0	0	2	1	0	6	0	0	3	4	0	0	0
Nugátfélék	31	6	19,4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0
Pörkölt kávé és kávékeverék	275	23	8,4	8	5	10	2	0	12	0	2	15	8	0	2	0
Kávépótszerek	7	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb	358	44	12,3	4	8	22	1	1	21	1	6	29	15	0	0	4
Mindösszesen	2146	184	8,6	21	23	83	19	8	103	1	9	109	69	6	2	4

Az összetételi hibák között szerepelt a megengedettnél nagyobb nedvességtartalom. Csokoládés darabárúk, nugátszerű termékek és fagylaltporok esetében a kevesebb zsírtartalom adott okot kifogásra. Szabálysértési eljárás kezdeményezése mellett a forgalomba hozatalt több esetben megtiltotta az Állomás. Fagylaltporoknál fordult elő indokoltnál több színezék- és állományjavító-anyagtartalom. Az előírtnál alacsonyabb méztartalom miatt estek kifogás alá mézes puszedli termékek. Vitaminokkal és ásványi anyagokkal kiegészített és dúsított szőlőcukorkáknál 50-70 %-al volt az előírtnál kevesebb a C vitamin-tartalom. A cukormentes borsmenta cukorkánál a szaharintartalom az előírt érték háromszorosa volt. Az őrölt brazil kávé pörkölt árpával és cikóriával történt hamisításáért a vállalkozó tevékenységét felfüggesztette az Állomás.

Érzékszervi hibák között fordultak elő a repedezett felületű, összetapadt, idegen és kellemetlen ízű, megtévesztő színű és szennyezett

felületű cukorkák. Előfordult az eredetitől eltérő külső megjelenés, gyengébb élvezeti értékkel párosulva.

Viszonylag nagy számban fordult még elő tömeghiány, esetenként igen jelentős is. Mogyorókrémes szaloncukor esetében az 500 g \pm 3% helyett 431 g-os is előfordult.

Toxikológiai hiba miatt (ochratoxin-A) - kereskedelemben mintázott - instant kávékat zároltak és megsemmisítésre visszaszállították.

Gabona termékek

A hatósági minőségellenőrző hálózat által vizsgált 2050 gabona termék tétel 89,4%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami szinte azonos az előző évvel.

A minőségi kifogások 62,7%-a összetételi, 15,2%-a érzékszervi, 11,8%-a jelölési és 7,7%-a mikrobiológiai hiba a 2,6%-os tömeghiány mellett.

Az összetételi hibák közel 2/3-os aránya, ami az előző években is hasonlóan magas volt (50% feletti), döntő mértékben a háztartási és sütőipari célú búzaliszt termékcsoporthoz adódik, amit elsősorban a magas hamutartalom és - ezzel összefüggésben - a sötétebb szín okozott. Az összetételi hibák a belső ellenőrzés hiányára, esetenként annak nem kellő hatékonyságára, valamint technológiai hiányosságokra vezethetők vissza. A minőséghibás termék előállításával az üzem gazdasági előnyhöz jut. A lehetségesnél több fehér lisztet őrlnek ki, így a fogyasztót közvetlenül vagy közvetve károsítják meg. Hamutartalom mérést eddig sem végeztek rendszeresen a malomüzemekben, a vállalkozásként működő üzemekben az alapvető minőségvizsgálatokhoz többnyire nincsenek meg a feltételek. A mérési eredmények azt is jelezték, hogy a megengedettnél magasabb hamutartalom, mint "profitorientált" minőséghiba mellett a megengedettnél lényegesen kisebb értékek is előfordultak, ami a gyártó részére a belső minőségellenőrzés hiányából adódó gazdasági hátrány. Kisebb számban előfordult nagy nedvességtartalom.

Az érzékszervi jellemzők közül a kifogásolás oka elsősorban a sötét szín, korpázottság, továbbá a rovarkártevő szennyezettség volt. Minőséghibák ismétlődése miatt malom működésének felfüggesztésére is sor került.

Mikrobiológiai kifogásolásra a nagy penész szám miatt BL-55-ös liszteknél, nagy Enterobacteriaceae szám miatt BL 80-as liszteknél került sor.

Általános jelölési hibák és engedély nélküli gyártási tevékenységek e szakágazatban is előfordultak.

6. táblázat: Gabona 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.	Vég- eáll.	
Búzalisztek	1620	184	11,4	1	38	158	5	0	17	17	0	123	60	1	9	0	
Rozslisztek	50	6	12,0	0	0	2	0	0	2	2	0	2	4	0	0	0	
Hántolt termékek	231	7	3,0	0	2	1	1	0	5	0	0	5	1	1	1	0	
Egyéb termék	137	20	14,6	0	0	9	1	0	8	2	0	15	4	1	1	0	
Mindösszesen	2050	217	10,6	1	40	170	7	0	32	21	0	145	69	3	11	0	

Gyorsfagyasztott élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1150 gyorsfagyasztott élelmiszer tétel 95,3%-a felelt meg a szabványok, illetve a gyártmánylapok előírásainak.

A kyszámú minőségi kifogás 36,2%-a jelölési, 26,1%-a érzékszervi, 20,3%-a mikrobiológiai és 7,2%-a tömeggel kapcsolatos hiba volt.

A hibaokok a következők:

A jelöléshibák között a következők fordultak elő: a telephely, illetve a minőségmegőrzési időtartam feltüntetésének hiánya, a tiszta tömeg hibás feltüntetése, olvashatatlan jelölés, megtévesztő jelölés, magyar nyelvű jelölés hiánya, illetve jelöletlenség. Gyorsfagyasztott húsleves-zöldségről gyakorlatilag minden információ hiányzott, még a termék neve is.

Az érzékszervi hibák között gyorsfagyasztott fejtett bab készítményt kellett kifogásolni a megengedettnél nagyobb arányú szűrt szemek előfordulása miatt. A nyersanyag hiba miatt annak feldolgozását a gyártó be is szüntette. Előfordult még jellegtelen szín és/vagy íz, nem megfelelő állomány, idegenanyag-tartalom.

Mikrobiológiailag szennyezett (határérték feletti Coliform szám) gyorsfagyasztott zöldségféle gyártása miatt kellett a gyártót figyelmeztetni és felhívni a figyelmét a technológiai hibára. Gyorsfagyasztott pizza és spagetti termék feltételes kórokozót tartalmazott, az előállító ellen szabálysértési eljárás kezdeményezésére került sor.

A gyorsfagyasztott félkészételek termékcsoportjában a monitoring vizsgálat kadmium szennyezettséget állapított meg, a burgonya-tétel felhasználása leállításra került.

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 gy.krémek.	117	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gyf. zöldségfélék	442	18	4,1	2	8	0	1	1	2	4	3	15	3	0	0	0
Gyf. félkész ételek	190	6	3,2	0	1	1	0	0	5	0	0	5	1	0	1	0
Gyf. tésztafélék	145	3	2,1	0	1	0	0	0	3	1	0	0	3	0	0	0
Gyf. készételek	106	7	6,6	0	0	0	0	0	0	8	0	4	3	0	0	0
Gyf. egyéb termékek	71	17	23,9	1	1	0	4	2	15	0	0	7	10	0	1	0
Gastrofol	79	3	3,8	2	2	0	0	0	0	1	0	3	0	0	0	0
Mindösszesen	1150	54	4,7	5	13	1	5	3	25	04	3	34	20	0	2	0

Hús- és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 4479 hús- és húskészítmény tétel 84%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami az előző évinél kissé rosszabb arány.

A minőségi kifogások 53,9%-a összetételi, 19,4%-a érzékszervi, 17,9%-a jelölési, 7,4%-a mikrobiológiai, 1,2%-a toxikológiai hibából adódott.

A hibaokok a következők:

A kifogások zömét összetételi, ezen belül főként nagy zsír-, nagy víz-, kis fehérjetartalom, ritkábban nagy konyhasótartalom teszi ki. Előfordult a megengedettnél magasabb szójafehérje-tartalom is.

Néhány kiugróan nagy zsírtartalmú termék:

- vastagkolbász 47% (max 30% helyett)
- kenőmájás 32% (max 25% helyett)
- gombás-, ill. egzotikus melegszendvics-krém 28, ill. 30% (max 18% helyett)
- füstölt kolbász 41,1% (max 34% helyett)
- párizsi 35% (max 23% helyett)
- cserkészkolbász 41,2% (max 32% helyett)

Néhány nagy víztartalmú termék:

- füstölt kolbász 62,6% (max 58% helyett)
- nyári turista felvágott 54,3% (max 40% helyett)
- csemege és paprikás szalámi 32,7% (max 28% helyett)
- nyári turista 43,6% (max 40% helyett)
- nyári turista 49% (max 40% helyett)
- disznósajt 74,2% (max 60% helyett)

Néhány nagy konyhasótartalmú termék:

- vákuumcsomagolt szeletelt primer lángolt karaj 7,7% (max 4% helyett)
- sonkás felvágott 4,1% (max 2,5% helyett)
- füstölt, nyers, darabolt comb 11,1% (max 7% helyett)

Fehérjehiányos termékek :

- parasztkolbász 15,3% (min 18% helyett)
- sonkás felvágott 14,6% (min 18% helyett)
- véreshurka 7% (min 10% helyett)
- kenőmájás 7,6% (min 12% helyett)
- sonkás felvágott 15,1% (min 18% helyett)

Magasabb szójafehérje-tartalmat mértek pl. füstölt kolbász-terméknél (1,4% helyett 2,4%).

Az érzékszervi hibák főként technológiai eredetűek, nem megfelelő állomány, aprítás, a termék jellegétől eltérő vágásfelület, légüregek a vörösáruk és felvágottféléknél, nem megfelelő formázás, egyenetlen átfőtttség, avas, füstös, kesernyés íz, nem a termékre jellemző fűszerezés, felületi koromszennyezettség, csont-, ín-, és porcdarabok miatt volt kifogásolt a termék, de előfordult, hogy spárgát találtak benne.

Még mindig sok a jelöletlen, illetve jelöléshibás tételek száma. Jellemző a telephely, ill. a fogyaszthatósági határidő, esetenként a termék jellemzői feltüntetésének hiánya, de előfordult a termék nem megfelelő megnevezése is. Az ömlesztett termékek kísérő irata továbbra is jelentett azonosítási problémát, amellet, hogy a fogyasztó tájékoztatására sem megoldás. Több esetben engedély nélküli gyártás miatt kellett intézkedni.

A mikrobiológiai hibák főleg nagy Staphylococcus aureus, coliform és összcsíraszámából (sokszor 2 nagyságrenddel haladta meg a túrt értéket) adódtak, elsősorban nyers- és száraz kolbászféléknél, hurkaféléknél. Emellet Salmonella pozitívitas is előfordult.

Toxikológiai hibás volt az étkezési zsír, ami max. 100 mg/kg BHT helyett 250, illetve 191 mg/kg-ot tartalmazott. Csészés kiszerezésű

étkezési sertészsír a max. 100 mg/kg BHT helyett 267 mg/kg-ot tartalmazott. Kirívó esetként nagyságrendi tévedés fordult elő, az étkezési sertészsír a max. 100 mg/kg BHT helyett 1135 mg/kg-ot tartalmazott. Több tétel esetében a nagy nitrit-, és nitráttartalom adott okot kifogásolásra. Szankcióként több esetben a gyártás ideiglenes leállítására is sor került.

8. táblázat: Hús és húskészítmények

	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	
Vörösárfélék	607	90	14,8	10	29	53	0	1	15	4	0	45	32	13	1	0	
- Párizsi	266	45	16,9	5	16	23	0	1	12	3	0	22	17	6	0	0	
- Virsli	191	20	10,5	0	5	15	0	0	1	1	0	9	9	2	1	0	
Felvágottak	720	118	16,4	8	18	81	0	0	17	10	1	73	41	4	2	0	
- Olasz felvágott	164	32	19,5	2	5	23	0	0	6	2	0	25	7	0	0	0	
- Zala felvágott	132	15	11,4	1	6	5	0	0	3	2	0	6	7	2	1	0	
Hurka és kenőszárú	571	115	20,1	2	10	82	0	0	16	23	0	82	33	0	1	0	
Szalonnás húskészítmények	55	10	18,2	0	3	2	0	0	5	0	0	7	3	0	0	0	
Formában főtt pácolt húsok.	154	25	16,2	3	5	12	0	0	6	3	0	12	12	1	4	0	
Szalonnafélék	381	22	5,8	3	8	7	0	0	8	1	0	19	1	2	3	0	
Füstölt húsok	398	48	12,1	10	8	34	0	0	3	0	4	33	9	6	1	0	
Kolbászfélék	531	97	18,3	4	9	77	0	0	9	14	0	62	34	1	0	0	
Hőkezelt szárított húsok,	111	37	33,3	1	2	33	0	0	4	1	0	22	14	1	0	0	
Gyors érlelésű kolbászfél.	84	24	28,6	0	5	18	0	0	6	0	0	14	10	0	0	0	
Füstölt szárazkolbász	215	52	24,2	4	9	38	0	0	22	3	0	33	17	2	0	0	
Szalámifélék	43	5	11,6	0	0	1	0	1	3	0	0	4	1	0	0	0	
Étkezési sertészsír	238	27	11,3	2	2	9	0	0	12	0	5	20	7	0	0	0	
Húskonzervek	52	1	1,9	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	
Előrecomagolt húskész.	51	5	9,8	0	0	1	0	0	2	2	0	3	2	0	0	0	
Egyéb termékek	268	40	14,9	0	8	16	0	0	23	0	0	29	11	0	0	0	
- Tőkehús	77	5	6,5	0	3	0	0	0	2	0	0	3	2	0	0	0	
Mindösszesen	4479	716	16,0	47	116	464	0	2	151	62	10	458	228	30	12	0	

Kenyér és péksütemények

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 5109 kenyér és péksütemény tétel 83,1%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami még mindig magas hibaarány, de az elmúlt évek során lassú csökkenést mutat.

Kiemelkedően nagy a zsemlemorzsa (43,7%) hibaaránya.

A minőségi kifogások 49,8%-a összetételi és 26,2%-a jelölési hiba 11%-a tömeghiányból, 9,7%-a érzékszervi és 2,9%-a mikrobiológiai hibából adódott.

A hibaokok 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 kenyeret sütnék. A tésztaérés során keletkező ízanyagok hiányát többen nagyobb konyhasó mennyiség felhasználásával próbálták ellensúlyozni. A nagy térfogattal párosuló tömeghiány a fogyasztókat sokszor félrevezeti.

A dúsított tésztából készített termékeknél sűrűn előforduló hiba a zsír- és cukortartalom hiánya. Zsírtartalom hiány miatt kifogásolt termékek: tepertős pogácsa 27,7% helyett 20,96%, illetve 27,7% helyett 17,37%.

A nagy zsírtartalom, nem megfelelő szemcseméret, sokszor a hibás minőségű - rendszerint szárazkenyér - alapanyag a zsemlemorzsa jellemző hibája.

A gyártók továbbra is sok esetben a jelölési kötelezettség nélküli 1 kg alatti kenyérféleségek gyártását választották. A címkézetlen kenyérről nem lehet megállapítani a gyártót, a gyártás idejét, így a vevő számára a kenyér fajtája is ismeretlen. Emellett előfordult hiányos jelölés, nem megfelelő szabványszám feltüntetése. A tömeghiány is többször előfordult.

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

A mikrobiológiai hibák elsősorban a zsemlemorzsa nagy penészgombaszámából adódtak, ami többnyire az alapanyag hibás tárolására vezethető vissza.

Néhány esetben nem megfelelő adalékanyag használatának megtiltására is sor került.

Minősítő bizonyítvány hiánya, illetve minőséghibák és hiányosságok miatt 24 esetben kellett a gyártást ideiglenesen leállítani. Néhány üzemben a termékgyártást véglegesen megszüntették.

A sütőipari termékek még mindig magas kifogásolási arányának további csökkentése nem hatósági ellenőrzés kérdése, hanem alapvetően az előállítói szemlélet változására van szükség. Ez annak ellenére elvárható, hogy tömegtáplálkozási igényt kielégítő élelmiszerként, a gyengébb minőséget nem jelzi vissza azonnali és közvetlen kereslet-csökkenéssel.

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.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy.	Szab.	H.B.	I. leáll	V. leáll
Fehér kenyér	695	163	23,5	6	10	110	30	0	58	1	0	100	40	23	0	0
Rozs és rozsos kenyér	219	37	16,9	2	5	23	4	0	11	0	0	24	12	1	1	0
Egyéb kenyér	1210	279	23,1	11	13	192	34	0	95	2	0	180	66	33	1	1
Vizes tésztából kész.	731	39	5,3	4	17	7	18	0	7	0	0	22	14	3	3	0
Tejes tésztából kész.	753	57	7,6	1	5	33	17	0	13	0	0	32	23	2	3	0
Dúsított tésztából kész.	995	172	17,3	12	16	131	13	0	45	0	0	102	68	2	7	0
Egyéb termék	504	114	22,6	1	3	51	5	4	59	29	0	63	47	4	9	1
- Zsemlemorzsa	151	66	43,7	0	2	40	4	4	23	24	0	40	23	3	3	1
Mindösszesen	5109	861	16,9	37	69	547	121	4	288	32	0	523	270	68	24	2

Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 2808 tétel konzerv 91%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami szinte azonos az előző évvel. Szintén az előző évihez hasonlóan magas a fűszerpaprika kifogásolási aránya.

A minőségi kifogások 38,7%-a jelölési, 20,1%-a összetételi, 19,2%-a érzékszervi hibából, 9,3%-a tömeghiányból, 7,5%-a toxikológiai és 3,9%-a mikrobiológiai hibából adódott.

A hibaokok a következők:

A jelölési hibák közé tartozott a szabványszám hiánya vagy téves feltüntetése, a töltőtömeg feltüntetésének hiánya, nem megfelelő megnevezés, a fogyasztót megtévesztő jelölés vagy ábra, olvashatatlan jelölés, de előfordult a gyártási idő vagy az előállító feltüntetésének hiánya, illetve az előállító hibás megnevezése is. Nagy jelentőségű hiba a deklarációköteles anyagok feltüntetésének hiánya.

Engedély nélkül gyártottak alma, áfonya, málna ízű szörpöket. A sem működési, sem jövedéki engedéllyel nem rendelkező fűszerpaprika

őrlő üzemeltetést véglegesen le kellett állítani, mert az előállítás alapfeltételeinek sem felelt meg.

Az összetételi hibák között gyakran előforduló hiba a szörpök kis szárazanyagtartalma, a savanyúságok magas sótartalma, a fűszerpaprika termékek alacsony színezéktartalma. Alacsony szárazanyagtartalom miatt kellett kifogásolni "meggyszörp" terméket. Az előírt cukortartalom önmagában elegendő tartósító hatást fejtene ki, a gazdasági érdekből "megtakarított" szárazanyagtartalom felesleges tartósítószer terhelést vont maga után. Számos esetben az adalékanyagokat túladagolták, ami más megközelítésből toxikológiai hibaokként jelentkezhet. Étélízesítő Na-benzoát tartalma a megengedett 1500 mg/kg helyett 2000 mg/kg volt. A "Málna ízesítésű gyümölcszörp 0,5 l" termék színezéktartalma a max. 600 mg/kg helyett 1693 mg/kg, a gyümölcszörp benzoésav tartalma a max 1000 mg/kg helyett 1477 mg/kg volt.

10. táblázat: Konzervek

	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
Gyümölcskonzervek	919	42	4,6	2	6	8	5	0	27	1	8	29	13	0	5	0
- Befőttek	59	6	10,2	0	2	1	1	0	4	0	1	2	4	0	3	0
- Lekvártételek	97	2	2,1	0	0	0	0	0	1	1	0	2	0	0	1	0
- Gyümölcslevek	528	28	5,3	2	3	4	4	0	21	0	6	20	8	0	1	0
Főzelékkonzervek	241	26	10,8	4	13	10	1	0	13	2	0	16	10	0	0	0
- Paradicsom	69	3	4,3	0	2	2	1	0	1	0	0	1	2	0	0	0
- Zöldborsó	60	4	6,7	1	2	0	0	0	4	0	0	3	1	0	0	0
- Zöldbab	25	5	20,0	0	3	0	0	0	2	1	0	5	0	0	0	0
Savanyúságok	415	40	9,6	2	8	10	6	0	22	1	3	23	17	0	0	0
- Uborka	156	9	5,8	0	4	3	1	0	5	1	0	4	5	0	0	0
Szárított levesek	80	2	2,5	0	1	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0
Aprított húskészítmények	107	1	0,9	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Ételkonzervek	124	3	2,4	0	2	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Gyermekételek	22	2	9,1	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Halkonzervek	32	8	25,0	2	2	0	7	0	1	1	0	6	2	0	0	0
Ételízesítők	417	75	18,0	8	11	25	1	0	31	7	12	47	27	1	1	1
- Fűszerpaprika	244	57	23,4	6	11	18	1	0	22	6	10	31	25	1	1	1
Egyéb termék	451	55	12,2	0	3	10	11	4	35	0	2	28	24	3	0	0
Mindösszesen	2808	254	9,0	18	46	67	31	4	129	13	25	156	94	4	1	1

Az értékes hús-alkotórészek kis értékű szeparált hússal történt pótlása miatt is sor került kifogásolásra és az előállítási tevékenység ideiglenes felfüggesztésére.

Az érzékszervi hibák elsősorban a savanyúság készítményekre voltak jellemzők, pl. elbarnult, elpuhult, túlzottan sós, romlóhibás

darabok szecskás szeletelés. Előfordult még egyenetlen méret, jellegtelen vagy túl savanyú ecetes íz, előregedett, szálkás, elfásodott állomány. Levesspárga kevert színű, egyenetlen méretű, elfásodott állományú volt. Sárgahüvelyű vágott zöldbab előregedett, szálkás állományú, szárrészt tartalmazó volt. Orosz piacra gyártott naturlecsó szecskás, elpuhult paprikaszeletek miatt nem felelt meg az előírásoknak. A „Natúr gomba” előregedett, szétnyílt, feketelemező gombából készült.

Fűszerpaprika ízhiba (keserű, égett) miatt emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősült. Aszalóüzemben élő lárvákkal, egér ürülékkel szennyezett, régebbi gyártási idejű almakarikákat kellett zárolni, majd megsemmisíteni.

A megengedettnél magasabb kadmium tartalmú csemege fűszerpaprikát találtak, ami a megengedett legfeljebb 0,200 mg/kg helyett 0,330 mg/kg-ot tartalmazott.

A mikrobiológiai hibák többnyire a fűszerpaprika őrleményeknél fordultak elő, de más kirívó eset is előfordult, Például a „Marhahús erőleves”-t nagy Staphylococcus-tartalom miatt kellett megsemmisítésre utalni és a gyártást felfüggeszteni.

Növényolaj készítmények

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 452 tétel növényolaj készítmény 94,2%-a felelt meg a szabványok, illetve a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 35,1%-a összetételi, 24,3%-a jelölési, 21,7%-a érzékszervi és, 5,4%-a csomagolási hiba, valamint 13,5%-a térfogathiány volt.

A hibaokok a következők:

A legtöbb hiba az étolajok csoportjából került ki. Hidegen sajtolt napraforgó étolaj terméket a gyártó szakhatósági engedélyek nélkül működő üzemben állította elő és minősítő bizonyítvány nélkül forgalmazta. A termék savszáma és peroxidszáma magasabb volt a megengedettnél, valamint a jelölésben a "szervezetre jótékony hatású anyagokat tartalmaz" megtévesztő feliratot tüntette fel. A példaként hozott eset is szemlélteti, hogy az engedély nélküli előállítás esetén lehetséges a hibaokok több csoportjának együttes előfordulása. Magasabb savszám és peroxidszám miatt kellett kifogásolni nyers sajtolt napraforgó étolajat több esetben is.

Hidegen sajtolt napraforgó és repce étolajat megnevezésében "bio finomított" jelzővel hoztak forgalomba, emellett a termék víz- és

illóanyagtartalma a megengedett max. 0,2%-ot meghaladta. Gyártást ideiglenesen le kell állítani.

A térfogathiány és a hibás csomagolás többnyire a szivárgó zárással függött össze.

A margarinok hibái állott szagból, valamint elszíneződött felületből adódtak.

11. 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.	Össze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr	Tox.	Figy	Szab	H.B.	Id. leáll	Vég leáll
Étolaj	269	21	7,8	1	3	12	5	2	6	0	0	19	2	0	3	0
Margarin	152	4	2,6	2	2	0	0	0	2	0	0	4	0	0	0	0
Egyéb termék	31	1	3,2	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
Mindösszesen	452	26	5,8	3	5	13	5	2	9	0	0	24	2	0	3	0

Sörök

A hatósági ellenőrzés által vizsgált 1303 tétel sör 90,8%-a felelt meg a hatályos előírásoknak.

A minőségi kifogások 51,9%-a összetételi, 18,8%-a jelölési, 16,3%-a érzékszervi, 3,1%-a térfogat, 1,3%-a csomagolási és 8,8%-a mikrobiológiai hiba volt.

Összességében megállapítható, hogy a kifogásolási arány kismértékben csökkent. Ennek egyik oka, hogy a privatizált nagy sörgyárak termékei - kifogásra - csökkenő számban adtak okot.

A hatósági ellenőrzés főbb megállapításai:

A korábbi évek felfutását követően új elemként jelentkezett több megyében a jövedéki szabályozás módosításának eredményeként a házi sörfőző üzemek bezárása.

A korábbi "nagyüzemekben" előállított sörök minősége, valamennyi termékcsoporthoz viszonyítva egyenletesen jó minőségű.

Az összetételi hibákon belül az elmúlt évekhez hasonlóan az alacsony eredeti extrakt és az alacsony alkoholtartalom képezte a kifogásolások főbb okait.

A kisüzemekben, a tapasztalat hiánya, a nem megfelelő higiéniai körülmények és az ebből is adódó mikrobiológiai hibák is gondot okoztak.

Általában továbbra sem megoldott a sörfőzdék belső minőségellenőrzése. Alapvetően az ellenőrizetlen termelés és technológia okozza a hatósági ellenőrzés által jelzett hibák döntő többségét.

Néhány fontosabb hiányosság:

Néhány tételt meg kellett semmisíteni a minőségmegőrzési időn belül fellépett történt erős zavarosság miatt.

Engedély nélküli sörpalackozás, extrakthiány és megtévesztő jelölés miatt szabálysértési feljelentést kezdeményezett a hatóság.

Idegen szagú, mikrobiológiailag nem megfelelő termék előállítás is előfordult.

Alapvető higiéniai hiányosságok miatt a gyártást több helyen le kellett állítani.

12. táblázat: Sörök

	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
Világos sör	962	58	6,0	9	6	43	4	1	14	1	0	51	7	0	1	0
- Kőbányai v. sör	76	4	5,3	0	0	0	2	0	2	0	0	4	0	0	0	0
- Balatoni v. sör	61	1	1,6	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Szalon v. sör	29	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Ászok v. sör	53	1	1,9	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
- Borsodi v. sör	49	1	2,0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
- Tuborg sör																
Barna sör	74	6	8,1	0	0	6	0	0	1	0	0	4	2	0	0	0
Egyéb sör	267	56	21,0	5	6	34	1	1	15	13	0	39	13	4	6	0
Mindösszesen	1303	120	9,2	14	12	83	5	2	30	14	0	94	22	4	7	0

Szárastészták

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1424 tétel szárastésztá 77,2%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak, ami - a korábbi évekhez hasonlóan - még mindig a legnagyobb kifogásolási arányt jelenti.

A minőségi kifogások 46,5%-a összetételi, 21%-a mikrobiológiai, 15,2%-a érzékszervi, 12,6%-a jelölési és 3%-a toxikológiai hibából adódott. A minőséghibák döntő többsége a belső minőségellenőrzéssel

egyáltalán nem vagy csak alkalmoszerűen foglalkozó előállító helyeken fordult elő. Oka többnyire a (vélt) gazdasági érdek, illetve a kellő szakismeret hiánya.

A hibaokok a következők:

Az összetételi hibák között leggyakrabban a tojástartalom-hiány fordult elő. Külön kiemelendő ez a hiba a 8 és 10 tojásos száraztésztáknál, amelyeknél a fogyasztó a megkárosítást nem kellően érzékeli, ugyanis ezen száraztészták a főzési tulajdonságai 2-3 tojás hiánya esetén már alig változnak.

Néhány kiugróan kis tojástartalom érték:

- 4 tojásos kagyló 0,7 db/kg; 4 tojásos orsó 0,5 db/kg;
- 4 tojásos cérnametélt 0,9 db/kg; 4 tojásos kiskocka 0,6 db/kg;
- 8 tojásos nagykocka 5 db/kg; 8 tojásos kiskocka 5 db/kg.

10 tojásos termékeket 50-60%-os tojáshiánnyal hoztak forgalomba, amit karotin hozzáadásával ellensúlyoztak. Az Állomás elrendelte a tevékenység felfüggesztését.

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
Szálású	394	84	21,3	2	13	58	6	0	26	29	6	57	25	2	21	0
Apróáru	870	197	22,6	7	35	131	2	0	30	66	4	89	105	3	57	0
Egyéb kész.	160	44	27,5	0	14	28	0	0	3	3	4	18	26	0	1	0
Mindösszesen	1424	325	22,8	9	62	217	8	0	59	98	14	164	156	5	79	0

A száraztészta több esetben a megengedettnél nagyobb nedvességtartalmú volt.

A mikrobiológiai hibák aránya a korábbi évekénél nagyobb, Staphylococcus aureus, Salmonella, penészgomba jelenlétéből adódnak. A szankció forgalomból kivonás, megsemmisítés, gyártás ideiglenes leállítása volt. Előfordult, hogy egy gyártó 11 különböző termékét kellett zárolni és megsemmisíteni, illetve az üzem működését ideiglenesen felfüggeszteni.

Az érzékszervi hibák között szétfövés, eltérő alak, törmelékesség, repedezettség, összeragadt szál és szennyezettség, valamint idegen szag és íz fordult elő.

Jelölés hibaként nem megfelelő minőségmegőrzési időtartam feltüntetése, elmosódott, olvashatatlan jelölés, több esetben engedély

nélküli gyártás szerepelt, de az is előfordult, hogy az összetevők jegyzékében a tojás nem volt feltüntetve.

A hiányzó tojástartalom elfedésére vagy a tészta "piacossá tétele" érdekében néhányan, bár számuk a korábbi évekénél kisebb - az előírások ellenére - még mindig mesterséges színezéket (kinolinsárga) használtak.

A gyártást technológiai és higiéniai hiányosságok, illetve mikrobiológiai kifogások miatt számos esetben ideiglenesen le kellett állítani.

Szeszes italok

A jogszabályokban és a minőségi előírásokban rögzített követelményeknek a vizsgált 1082 tétel 82,5%-a felelt meg. Ez a kifogásolási arány jelentős emelkedést mutat az elmúlt évhez képest, melynek egyik oka a jelölési hibák számának növekedése.

A minőségi kifogások 41,6%-a összetételi-, 46,1%-a jelölési, 8,3%-a érzékszervi, 3,6%-a toxikológiai, 2,7%-a térfogat és 0,8%-a csomagolási hibából adódott.

Az ellenőrzés főbb megállapításai:

Továbbra sem megnyugtatóak a bérfőzdekben előállított termékek réztartalmának mutatószámai. Több esetben fordult elő a termékekben, a megengedett szintnél lényegesen magasabb réztartalom.

Több megyében a bérfőzdek által kibocsájtott termékmennyiség jelentősen csökkent.

Egyes megyékben megváltozott a termelés szerkezete, ugyanis az üzemek egyik része alapvetően exportra termel.

Az összetételi hiányosságokon belül továbbra is az alacsony alkoholtartalom adta a kifogásolás legfőbb okát.

A kiemelkedőbb hiányosságok a következőkben foglalhatók össze:

Zavaros, üledékes, rossz érzékszervi tulajdonság.

Ízesített vodka-likőr termékek alacsony alkohol- és szárazanyag-tartalom, továbbá hibás, félrevezető jelölés miatt kerültek kifogásolásra.

Előfordult a termék hibás megnevezése, hiányos jelölése (a gyártó telephelye, a gyártás ideje, a szárazanyag-tartalom, valamint az összetételi felsorolásban a cukor hiányzott). A címkén lévő gyümölcs-ábra megtévesztő volt, mivel a termék jellemző zamata nem gyümölcsből, hanem aromából származott.

A termékeken megtévesztő, kedvezőbb minőséget sugalló megnevezést és feliratot alkalmaztak.

Kötelező minősítés nélküli termékellátás miatt a gyártás ideiglenes le kellett állítani.

Több pálinkatétel mutatott fel a megengedettnél nagyobb réztartalmú volt.

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	517	102	19,7	4	3	50	7	1	62	0	9	80	18	4	4	0
Likőrfélék	304	59	19,4	2	2	48	0	0	34	0	0	37	22	0	2	0
Brandy	95	11	11,6	0	0	6	0	1	7	0	0	9	2	0	0	0
Ecetkészítmények	94	10	10,6	0	5	2	0	0	5	0	0	9	1	0	0	0
Sütőélesztő	5	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egyéb termék	67	7	10,4	0	0	0	0	0	7	0	0	0	7	0	7	0
Mindösszesen	1082	189	17,5	6	10	106	7	2	115	0	9	135	50	4	13	0

Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 3792 tétel tej és tejtermék 89,1%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 44,5%-a összetételi, 18,9%-a jelölési, 16,5%-a mikrobiológiai, 16,1%-a érzékszervi, és 0,6%-a csomagolási hibából, valamint 3,3%-a tömeg vagy térfogathányból adódott.

Az ellenőrzés főbb megállapításai:

Az előző évekhez hasonlóan az üzemek törekedtek a fogyaszthatósági határidő, illetve a minőségmegőrzési időtartam meghosszabbítására, amely az értékesíthetőség szempontjából a kereskedelemnek is érdeke.

Néhány tejüzemnél is megkezdődött a minőségbiztosítási rendszer kiépítése, azonban általában még a minőségellenőrzés színvonala is kívánni valót hagy maga után.

A kiemelkedőbb hiányosságok a következőkben foglalhatók össze:

A hibák között 38%-ról 44,5%-ra emelkedve, továbbra is arányukat és számukat tekintve az összetételi hibák gyakorisága a

legszembe tőbb (keves zsírmentes szárazanyag, nagy sótartalom, nagy víztartalom, kis zsírtartalom, kis szárazanyag-tartalom stb.). A megengedettnél magasabb víztartalmat teavaj termék esetében állapították meg.

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	919	72	7,8	3	2	34	8	2	30	11	0	42	27	3	2	0	
- Pasztőrözött tej	704	61	8,7	3	1	29	8	2	25	9	0	33	25	3	1	0	
Savanyú tejfélék	455	60	13,2	2	10	39	1	0	7	12	0	50	10	0	0	0	
Tejszínfélék	480	83	17,3	4	3	39	0	0	14	36	0	68	13	2	1	0	
- Tejföl	394	74	18,8	4	3	34	0	0	12	32	0	61	11	2	1	0	
- Egyéb tejszín	76	7	9,2	0	0	4	0	0	1	3	0	5	2	0	0	0	
Túrófélék	364	32	8,8	0	0	9	0	0	8	16	0	23	8	1	0	0	
- Étkezési tehéntúró	195	24	12,3	0	0	7	0	0	5	13	0	17	7	0	0	0	
- Túrókészítmények	142	5	3,5	0	0	2	0	0	1	2	0	4	1	0	0	0	
Vajak	368	27	7,3	1	1	24	3	0	4	1	0	21	6	0	0	0	
- Teavaj	139	14	10,1	0	0	12	2	0	3	1	0	12	2	0	0	0	
Ömlesztett sajtok	326	25	7,7	1	9	11	1	1	4	2	0	21	4	0	0	0	
Egyéb sajt-félék	560	90	16,1	11	31	57	3	0	17	3	0	51	31	8	0	0	
- Natúr sajtok	418	61	14,6	8	29	35	0	0	8	2	0	28	25	8	0	0	
Egyéb termékek	318	23	7,2	2	2	13	1	0	12	3	0	11	12	0	0	0	
Termelői nyerstej	2	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Mindösszesen	3792	412	10,9	24	58	226	17	3	96	84	0	287	111	14	3	0	

Alacsony zsírtartalmú (2,25%) volt az 11-es 2,8%-osnak deklarált pasztőrözött tej.

Zsírmentes szárazanyag-tartalom hiány miatt kellett kifogásolni tejföl tételeket.

Hibás jelölésű, előredátumozott volt a 2,8%-os pasztőrözött tej.

Nem tüntették fel a minőségmegőrzési időtartamot ömlesztett sajt termékeken.

Továbbra is jelentős arányban fordultak elő mikrobiológiai hiányosságok.

Habtejszín mikroba- és Coliform száma meghaladta a határértéket, ezen túlmenően más minőségi hibák is előfordultak, ezért a termék gyártását ideiglenesen felfüggesztették.

Tejfölt, kefir, gomolya sajtot kellett kifogásolni magas E.coli szám miatt.

Üdítőitalok

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 1461 tétel üdítőital 92,5%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 41,1%-a jelölési-, 40,4%-a összetételi, 7,6%-a mikrobiológiai, 6,2%-a érzékszervi és 2,1%-a csomagolási hibából, valamint 2,7%-a térfogathiányból adódott.

Az ellenőrzés főbb megállapításai:

A kisebb hazai előállítók a csökkenő piaci részesedés miatt termelésük visszafogására kényszerülnek. Az üdítőital piac fő résztvevői azok a tőkeerős cégek, amelyek jelentős gyártó és raktárkapacitással rendelkeznek országszerte, áراikkal, megbízható minőségükkel és kedvezményeikkel kiszorítva a piacról a kisebb előállítókat. A fenti tendenciával párhuzamosan, - néhány megyében - a szikvíz előállítók számának növekedése figyelhető meg.

A lényegesebb minőségi hibák a következőkben foglalhatók össze:

A jelöléssel kapcsolatban a jelölés hiánya, a hiányos, megtévesztő jelölés és a jelölés olvashatatlansága jelentette a fő hibaokokat.

Az összetételi hibák döntően a széndioxid-tartalom hiányából, kisebb mértékben pedig az eltérő szárazanyag-tartalomból adódtak.

Az érzékszervi hibák aránya az elmúlt évhez viszonyítva csökkent. A termékre nem jellemző savanyú íz miatt kellett terméket kifogásolni.

Engedély nélküli előállítás miatt több üzemben a gyártás ideiglenes leállítására került sor.

16. táblázat: Üdítőitalok

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Szab.	H.B.	Id. leáll	Végl eáll
Szénsavas üdítőital	1074	75	7,0	3	5	39	1	2	41	3	0	44	28	3	1	0
- Szőlő	32	2	6,3	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0
- Hazai gyümölcs	59	8	13,6	0	0	7	0	0	1	1	0	4	3	1	1	0
- Citrus	311	21	6,8	2	3	12	0	0	13	0	0	9	11	1	0	0
- Cola	234	13	5,6	0	0	8	0	0	9	0	0	7	6	0	0	0
- Tonik	142	10	7,0	1	2	8	0	0	2	0	0	5	4	1	0	0
- Diabetikus	34	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Egyéb üdítő	202	13	6,4	0	0	1	1	0	9	2	0	10	3	0	0	0
Csendes üdítőital	48	1	2,1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
Szikvíz és szénsavas ivóvíz	270	27	10,0	1	0	16	3	1	16	6	0	17	4	6	5	0
Egyéb termék	69	7	10,1	0	0	4	0	0	2	2	0	3	4	0	1	0
Mindösszesen	1461	110	7,5	4	5	59	4	3	60	11	0	65	36	9	7	0

Egyéb élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 825 tétel vizsgálata alapján a termékcsoporthoz 87,4%-a felelt meg a szabványok és a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 42,2%-a jelölési, 19,3%-a összetételi, 12,6%-a érzékszervi, 12,6%-a tömeg, 6,7%-a mikrobiológiai és 5,9%-a toxikológiai hibából adódott.

A hibaokok a következők:

A jelölési hibák a gyártási idő, a telephely jelölésének hiányából, előredátumozásból, helytelen megnevezésből adódtak. A "Szerecsendió virág" feliratú tasakban szerecsendió volt, az "Akácméz" feliratú üvegben "Vegyes virágméz" volt. A vegyes virágméz akácmézként és magasabb áron történő értékesítése a fogyasztó megtévesztésén, megkárosításán túl a piaci verseny tisztaságát is sértő magatartás. Több esetben fordult elő engedély nélküli előállítás.

Az összetételi hibák közül kiemelkedő a nagy nedvességtartalom (extrudált termékek), kevés illóolajtartalom (őrölt és egész fűszerkömény), kis akácpollen mennyiség, nagy víztartalom (méz).

Az érzékszervi hibák között a gyengén aromás íz (méz), a szerves és szervetlen idegen anyag (őrölt és egész köménymagok), a szürke, fekete szemcsés asztali só, a kevert, apró szemű avas mag (pirított héjas napraforgó) fordult elő.

A mikrobiológiai hibaokok között fűszerköményben 2 nagyságrenddel több Enterobacteriaceae volt a tűrt értéknél.

Tisztított, szűrt ivóvíz terméknél magas mikrobaszámot és Pseudomonas aeruginosa fertőzöttséget állapítottak meg. A gyártás véglegesen leállították és az üzem működési engedélyét visszavonták.

17. táblázat: Egyéb élelmiszerek

	Ösz- szes db	Kifogásolt		Hibaokok								Szankciók				
		db	%	Szag Íz	Egyéb érz.	Ösze- tétel	Tö- meg	Cso- mag.	Jel.	Mikr.	Tox.	Figy	Szab	Fegy	Id. leáll	Végl leáll
Pörkölt kávé (COMPACT)	6	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tea (COMPACT)	102	1	1,0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Fűszer (COMPACT)	65	6	9,2	0	1	1	0	0	3	2	0	6	0	0	0	0
Egyéb termék (COMPACT)	3	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fűszer	90	11	12,2	0	3	2	1	0	7	5	0	9	2	0	0	0
Méz	46	18	39,1	2	1	12	1	0	6	0	2	9	9	0	1	0
Egyéb termék	513	68	13,3	3	6	11	15	1	41	2	6	56	11	1	3	2
Mindösszesen	825	104	12,6	6	11	26	17	1	57	9	8	81	22	1	4	2

Zöldség, gyümölcs

A friss, fogyasztásra szánt zöldség, gyümölcs export kötelező vizsgálata 1994-ben kezdődött el. A kötelező vizsgálatokat a 22/1993. (VII.1.) FM rendelet írja elő (18. táblázat).

1995-ben 4014 tételt láttak el bizonyítvánnyal az ellenőrök, ez a tavalyi mennyiség (1228 tétel) 3,3-szorosa.

A növekedés három okra vezethető vissza:

- a vizsgálatköteles termékek köre 8-ról 22-re bővült,
- az EU kibővült, az új tagok közül Ausztria és Finnország jelentős piaca a magyar zöldség-gyümölcsnek,
- az előző évhez képest már nem jelentős azoknak a tételeknek a száma, amelyekkel a kötelező minőségellenőrzést elkerülik.

A termékek közül a vöröshagyma (939 tétel), a paprika (748), a fokhagyma (747), a szilva, (499), a spárga (293), a hajtatott fejeskáposzta (250), a csemegeeszőlő (107), a görögdinnye (80), a cseresznye (71), a kajszi (68), az alma (53) és a körte (53) voltak a jelentősebbek.

A hibák nagy része a jelölésből adódott. A külföldi partner ellenőrző szervezetek visszajelzése alapján a kifogásolási arány jelentősen csökkent. Így a hibás kiszállításból adódó eszmei és konkrét kár jóval kisebb volt.

Az 1995. évi hatósági minőségellenőrző tevékenység összefoglaló jellemzése

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés által vizsgált tételek és a kifogásolási arány alakulását (a bor nélkül) 19. táblázat mutatja.

Az új és választékbővítő termékek száma 8502 volt. melyek hibaaránya (16,5%) a rutin üzemellenőrzések során vett és vizsgált minták kifogásolási arányánál nagyobb.

Magyarországon az élelmiszerelőállítók száma jelenleg - a borászati üzemek nélkül - 7648. Az élelmiszer ellenőrző állomások 1995-ben ezekben 2760 minőségfelügyeleti ellenőrzést tartottak. Az üzemengedélyezések száma 1171 volt.

18. táblázat: A 22/1993. (VII.1.) FM rendelet alapján végzett zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzés eredménye 1995-ben*

Export reláció	EU tag- orsz.	Svájc	Norvégia	Szlovákia	Cseh- orsz.	Lengyel- orsz.	Litvánia	Horvát- orsz.	Szlovénia	Belföldi igény	Nem EU vizsg. összesen	Összes bizonyít- vánnyal ellátott tétel	EU vizsgálat az összesből	Nem EU vizsgálat az összesből
Megye														
Győr-Sopron	21			10							10	31	68	32
Fejér	4											4	100	-
Somogy	40											40	100	-
Zala	72											72	100	-
Bács-Kiskun	1156	4	4	4	4	1			2		19	1175	98,4	1,6
Csongrád	1720										20	1740	98,9	1,1
Békés	88			4		1					5	93	94,6	5,4
Szabolcs- Szatmár	70			157	42	2	3				204	274	26	74
Heves	374		1	3	2			1			7	381	98,2	1,8
Bp. Főváros	202									2	2	204	99	1
Mindösszesen:	3747										267	4014		
%	93,3										6,7			

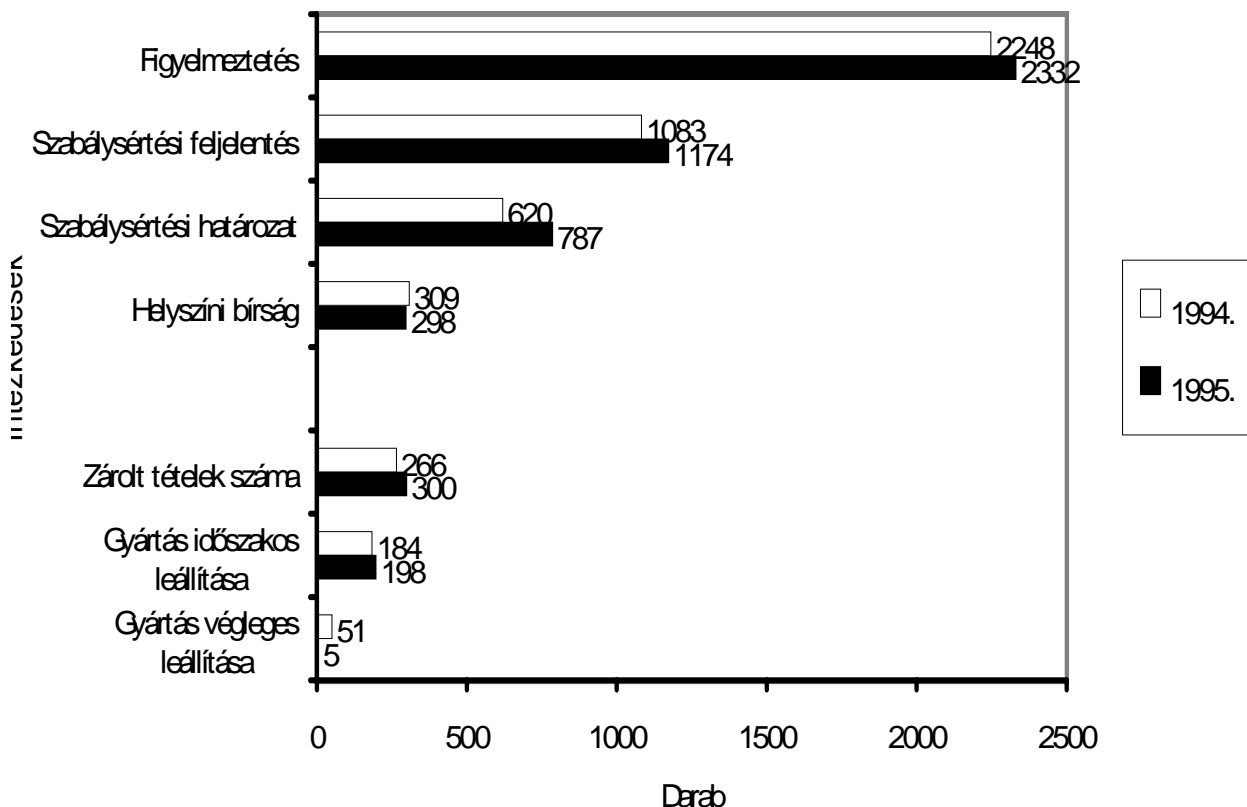
* A vizsgálatok megoszlása Eu és nem Eu országok szerint

**19. táblázat: Vizsgált tételek és a kifogásolási arány alakulása
1987. és 1995. között**

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
1995	29944	12,2

A feltárt minőséghibák alapján hozott hatósági intézkedések alakulását 1995-ben - az 1994. évvel szemben - a következő ábra mutatja.

Aszankciók alakulása



Az 1995. évi hatósági megállapítások a következők szerint foglalhatók össze:

- Az élelmiszerek kifogásolási aránya (12,2%) az előző évihez viszonyítva (11,7%) alig változott.
- A legtöbb minőségi probléma a száraztészta- (22,8%), a szesz-, (17,5%), a sütő (16,9%) és húsiparban (16,0%) található.
- Jelentős változás az előző évihez képest, hogy a szeszipar kifogásolási aránya 12,2%-ról 17,5%-ra emelkedett.
- A feltárt hibák között továbbra is a fogyasztó számára közvetlenül ellenőrizhetetlen összetételi hibák fordultak elő a legnagyobb számban.
- Minőséghibák miatt 198 esetben kellett a gyártást ideiglenesen, 5 esetben végleg megtiltani.
- Minőséghibás élelmiszerek forgalombahozataláért 1174 szabálysértési eljárást kezdeményeztek, 148 helyszíni bírságot szabtak ki és 2332 esetben figyelmeztették az előállítókat.
- Az ellenőrzendő üzemek száma továbbra is nő, ezzel szemben a vizsgálatok száma és az ellenőri létszám kis mértékben, de tovább csökkent. Így a hatósági ellenőrök majdnem csak három évente jutnak el egyszer minden élelmiszerelőállító üzembe.
- Az ellenőrzés alapjául szolgáló élelmiszerszabályozás megújult, illetve folyamatosan átalakul. Az erre alapuló egységes szemléletű ellenőrzés kialakítása kiemelten fontos feladat.