

# Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2006” konferenciáról

A „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2006” című, sorrendben a hetedik szegedi rendezvény 2006. november 9-én elsősorban a magyar élelmiszergazdaság időszerű feladataival foglalkozott. Minden résztvevő írásos anyagot (jegyzetet) kapott, amely az elhangzott előadások diáit tartalmazta. A rendezvény házigazdája, a PICK Szeged mellett az EOQ MNB Élelmiszeripari Szakbizottsága ezúttal is társrendezőként működött közre. Az érintett témákkal kapcsolatban idén is meglehetősen nagy érdeklődés mutatkozott.

A levezető elnök tisztségét **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke töltötte be, aki rövid köszöntő beszédében kiemelte, hogy ez a rendezvény évről évre nagymértékben hozzájárul az aktuális problémák megtárgyalásához és az új ismeretek terjesztéséhez, jelentősen megkönnyítve a jogszabályok és egyéb előírások dzsungelében való eligazodást. Egyben köszönetet mondott a PICK Szeged vezetésének, hogy továbbra is töretlenül támogatják a konferencia megszervezését. A vendéglátók részéről **Kovács Károly** termelési igazgató hangoztatta, hogy a PICK Szeged menedzsmentje a jövőben is mélyen elkötelezett marad a minőségügy mellett, stratégiai elemként kezelve azt. Legfontosabb dolognak nevezte a minőségüggyel kapcsolatos jogszabályi változások nyomon követését, illetve az információk és a tapasztalatok átadását. A 2006. év igen komoly változásokat hozott a nagyvállalat életében: december végéig befejezést nyer az összeolvadás a DÉLHÚS Rt.-vel. Az így ténylegesen létrejövő PICK Szeged Zrt. 5 telephelyen összesen több mint 3200 alkalmazottat foglalkoztat majd; kapacitása jelentősen megnő (évi 2,600.000 sertés és legalább 20 ezer szarvasmarha feldolgozása, illetve 20 ezer tonna szárazáru és 42 ezer tonna egyéb húskészítmény előállítás). A fúzió során kiemelt szerepet kap a minőségügy, ami szükségessé teszi a két cég eltérő vállalati kultúrájának és tradícióinak megfelelő kezelését.

Az élelmiszeripar innovációs és önellenőrző tevékenységeiről beszélt előadásában **Dr. Sebők András** cégvezető (Campden & Chorleywood Magyarország Kht.). Egy európai felmérés alapján az élelmiszerekkel kapcsolatos törvénykezés (GMO jelölés, nyomonkövethetőség, higiénia, vámeljárások) betartása igen nagy adminisztrációs terhet és így erős versenyhátrányt is okoz. A K+F ráfordítások aránya ugyanakkor jelentősen

növeli a versenyképességet: ezen a téren Norvégia és Japán, de még az Egyesült Államok és Ausztrália is megelőzi az Európai Uniót. Az új higiéniai rendeletről és az azt kiegészítő, a helyes gyakorlatról szóló útmutatók mindenképp az élelmiszer-biztonság növelését célozzák, lehetővé téve a hatóság részéről az audit szemléletű ellenőrzéseket. Az ágazati szabályozást maga az ipar dolgozza ki, így az a gyakorlatban is jól megvalósítható és megfelelő védelmet biztosít. Az FVM Élelmiszeripari Főosztálya és az ÉFOSZ 2005. augusztusában megállapodást kötött az ágazati útmutatók kidolgozására több mint 20 ágazatban. Jelenleg folyik a kéziratok összeállítása, illetve a nyílt viták megszervezése. Követve a 852/ és a 853/2004/EK számú rendeletek szerkezetét, ezek az útmutatók többé-kevésbé egységes szerkezettel rendelkeznek, ami jelentősen megkönnyíti az értelmezést és az alkalmazhatóságot. A továbbiakban az előadó az élelmiszeripari innováció jellegzetességeit és jelenlegi helyzetét tekintette át Magyarországon, összehasonlítva az európai adatokkal.

Az élelmiszerszabályozás aktualitásait ismertette előadásában **Dr. Szerdahelyi Károlyné** vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Osztály). Először hivatkozott a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV.24.) FVM rendelet utolsó módosítására. Ezután röviden áttekintette az Európai Parlament és a Tanács 2006/52/EK számú, 2006. július 5-én kelt irányelvét a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló 95/2/EK irányelv és az élelmiszerekben felhasználható édesítőszerokről szóló 94/35/EK irányelv módosításáról. Ezt követően részletesen ismertette az EU-ban most előkészítés alatt álló új rendelet-csomagot, amely az adalékanyagok, az enzimek, az aromák és az engedélyezés tekintetében a jelenlegi, meglehetősen bonyolult és hiányos közösségi szabályozás kiváltását és egyszerűsítését célozza. Így például az adalékanyagokra egyetlen keretrendelet lesz, amely számos új elemet is tartalmaz majd (adalékanyagok az adalékanyagokban, az enzimekben stb.). Mivel az enzimek többségét jelenleg technológiai segédanyagként használják, nincs közös EU szabály, viszont a nemzeti szabályozás különbségei akadályt jelenthetnek a kereskedelemben. Az új szabályozás fő elemei a jelölésre vonatkozó előírások és a pozitív listához kapcsolt használati feltételek lesznek. Az aromaanyagokra vonatkozó rendelet-tervezet nem tesz majd különbséget a természet-azonos és a mesterséges aromák között, így késhegyre menő viták várhatók. További módosításokra lehet számítani az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok, valamint az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagok tekintetében is.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak és irányelveinek érvényesülését vizsgálta előadásában **Ősz Csabáné** vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Osztály). A csatlakozás előtt az Élelmiszerkönyv legfontosabb célja az EK joganyag átvétele volt. Ez a feladat továbbra is megmarad, bár az irányelvek magyarországi honosítása most már közvetlen rendeletekkel is megoldható. A II. kötet a hazai gyártók igényeit figyelembe véve gondoskodik a jó szabványelőírások átvételéről és a hagyományos termékek védelméről, a III. kötet pedig a kötelező módszerek és irányelvek gyűjteménye. Az I. és a II. kötet termék-előírásai érvényesülésében a csatlakozás óta nem történt változás: a hazai gyártók alapvetően betartják, a hatósági ellenőrzés betartatja, míg más tagállamok termékeinél csak elvétve érvényesülnek. Jelenleg egyes hazai termelői szövetségek a minőségi színvonal lazítására törekszenek, amit szerintük a környező országok alacsonyabb árszínvonala tesz szükségessé. Szabályozási politikánk célja azonban éppen a minőségi színvonal fenntartása, mivel a követelmények lazítása megengedhetetlen. Ehhez mindenképpen szükséges a jogi státusznak megfelelő egyértelmű szövegezés és szerkesztés, ami a húskészítmények és a tejtermékek előírás és irányelv átdolgozásával már meg is kezdődött. Ezt a munkát a Magyar Élelmiszerkönyv Szakbizottságok végzik.

**Dr. Véha Antal** főigazgató (Szegedi Tudományegyetem, Élelmiszeripari Főiskolai Kar) röviden áttekintette előadásában a Dél-Alföldi Tudásrégió az élelmiszeripari szakemberképzésben betöltött szerepét. Magyarországon az első önálló felsőfokú élelmiszeripari szakemberképzés 1962-ben indult meg a Budapesten és Szegeden létesített felsőfokú élelmiszeripari technikumokban. Később, a gazdaság szerkezetében bekövetkezett változások, valamint az élelmiszeripari ágazat dinamikus növekedése nyomán 1970-ben önálló főiskola létesült „Élelmiszeripari Főiskola, Szeged” elnevezéssel. 1991-ben a képzés tovább bővült a Vállalkozó Menedzser Szak belépésével. Jelenleg a Kar a Szegedi Tudományegyetem olyan mérnöki-gazdasági jellegű oktatási szervezeti egysége, amely nappali és levelező tagozaton számos szakon képez mérnököket és szakmenedzsereket. A Bolognai programnak megfelelően 2005-ben két egyetemi alapszakon (Élelmiszermérnöki szak, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépészmérnöki szak), majd 2006-ban ehhez még a Gazdasági és Vidékfejlesztési Agrármérnöki szakon indították meg a képzést.

Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerekről szóló MSZ EN ISO 22000:2005 szabvány bevezetésével és alkalmazásával kapcsolatos kezdeti tapasztalatokat elemezte előadásában **Dr. Erdős Zoltán** ügyvezető

(Qualiment Kft.). A HACCP-hoz képest az új szabvány egy "középső" szabályozási szintet teremt, javasolva, hogy törekedni kell ugyan a kritikus pontok számának minimalizálására, ugyanakkor azonban egyértelművé kell tenni azt a szabályozást, ami a "nem CCP" környezetben eddig látszólag kezeletlenül maradt. Az előfeltételi vagy más szóval pre-rekvizit programok (PRP-k) éppen ezt a szerepet töltik be, mégpedig a HACCP-nál egyszerűbb módon. Igen figyelemre méltó újdonság, hogy a szabvány többek között a GMP-t és a GHP-t (Jó Gyártási, illetve Higiéniai Gyakorlat) a PRP-ken keresztül hozzákapcsolja az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerekhez. Szemben a kritikus határértékekkel rendelkező, s ezáltal a vészharang szerepét betöltő CCP-kkel az élő folyamatokhoz kötődő működési PRP-k inkább a megfontolt, időigényes szabályozó intézkedések kidolgozását teszik lehetővé. Az új szabvány további nagy előnye, hogy az auditálható követelmények segítségével kombinálja a HACCP-rendszer alapelveit és alkalmazásának lépéseit az előfeltételei programokkal, továbbá a Codex Alimentarius Bizottság által kidolgozott egyéb előírásokkal és ajánlásokkal. Így a szabvány valóban egységes nemzetközi mércét szolgáltat az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek létrehozásához, fenntartásához és auditálásához, jelentősen megkönnyítve ezáltal a termelők és a beszállítók dolgát. Magyarországon jelenleg 20-30 cégnél vannak kialakítás alatt a szabványosított élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek. A kiépítéssel kapcsolatos eddigi tapasztalatok arra engednek következtetni, hogy gyakran merülnek fel szemléleti vagy értelmezési gondok. Így például sok szakember nincs tisztában a validálás (előzetes érvényesítő ellenőrzés) és a verifikálás (az eredményes, hatékony alkalmazhatóság utólagos igazolása), illetve az előfeltételi programok (jogszabályok, szakmai irányelvek, helyes gyakorlat útmutatók) és a Kritikus Szabályozási Pontok (felügyeleti rend, helyesbítő intézkedések, határértékek) közötti különbséggel. Egyértelműbb elkülönítés lenne célszerű az alapvető higiéniai feltételeket tartalmazó GHP és a működési PRP-ként funkcionáló GMP között is. Némi aggodalomra ad okot, hogy a veszélyek súlyozásával szubjektív elemek kerülhetnek be a HACCP rendszerbe.

**Tóthné Székely Éva** (Mozzarella Kft., Szarvas) az étkezési mozzarella gyártás gyakorlati példáján szemléltette az elmondottakat. A mozzarella olasz gyúrt sajt, Campania vidékéről származik. Zsírtartalma 40-45% sz.a.-ban. Bivalytejből vagy pasztőrözött tehéntejből készül, szokásos formája szabálytalan gömb, tojás- és zsemle-nagyság között, 50-200 grammos súlyban. Íze enyhén savanykás. Nem érlelik, frissen hozzák forgalomba; mindössze 12-24 órát áll el. A XVI. században jelent meg Róma és Nápoly

vidéken. Akkoriban inkább főételként, mint sajtként fogyasztották. Ma leginkább saláták és pizzák adalékaként alkalmazzák. Üzemükben különböző színek jelölik a kritikus pontokat (fizikai, kémiai és biológiai veszélyek, illetve a gyúrás és a sózás művelete). Azok jegyzékét minden dolgozó számára elérhetővé teszik. A nyerstej szűrése alkalmas a fizikai veszélyek kiküszöbölésére, a 72 °C hőmérsékleten 20 másodpercig végzett pasztörözés pedig megfelelő védelmet nyújt a kórokozók és más vegetatív csírák ellen. Az előfeltételi programokra jó példa a hűtővíz hőmérsékletének beállítása, a gépek és az egyéni munkaterületek takarításának ellenőrzése, a csomagoló anyagba való bejuttatást végző töltőcső tisztántartása és általában a GHP/GMP szabályok figyelembe vétele. Ezek az előfeltételi programok végső soron a Kritikus Szabályozási Pontokon jelentkező veszélyek kiküszöbölését szolgálják. Nagyon fontos az elvégzett műveletek és az ellenőrzések minden mozzanatának pontos dokumentálása. Erre a célra szolgálnak az ún. feljegyzési formanyomtatványok (pl. a pasztörözés és a tejátvétel ellenőrzési lapja, a termékklap). A szigorú intézkedések eredményeként az üzemben erőteljesen csökkent a mikrobaszám.

**Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke részletesen áttekintette a 2006. októberében megrendezett első magyarországi „EOQ Élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser” tanfolyam eredményeit és tapasztalatait. A minőségügyi szakemberek képzése és tanúsítása az EOQ legsikeresebb projektjének tekinthető. Eddig 76 országban (Európán kívül is!) több mint 50 ezer oklevél kiadására került sor; a magyar szervezet eddig mintegy 1500 oklevelet adott ki. Az ún. horizontális oklevelek (pl. „EOQ Minőségügyi rendszermenedzser”) megszerzése mellett egyre nagyobb igény mutatkozik az ágazat-specifikus ismeretek meglétét tanúsító oklevelek iránt is. Az élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser tanfolyamon való részvétel általános feltételei közé tartozott az alapvetően az ISO 9000 szabványsorozat ismeretére épülő „EOQ Minőségügyi rendszermenedzser” oklevél megléte. A mintegy 400 diát és 200 oldal szöveget tartalmazó tananyag főbb témakörei a következők voltak: 1. Az élelmiszer-biztonság jelentősége és jogi szabályozása; 2. Veszély- és kockázatelemzés; 3. HACCP rendszer és a helyes gyakorlatok (GMO, GHP); 4. Az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek (BRC, IFS, EUREPGAP) és azok auditja; 5. Az ISO 22000-es szabványsorozat. Az EU követelményeknek megfelelően kiegészítő témakörként jelentkezett a nyomonkövethetőség biztosítása a takarmány- és az élelmiszerláncban. A résztvevői visszajelzések alapján a tanfolyam anyaga kiegészítésre kerül a

GMO-k és az allergének témájával, valamint az ételminőség-jelölés témakörével. Az EOQ MNB legközelebb 2007. április 16-20. között indít 40 órás ételminőségbiztonsági rendszermenedzser tanfolyamot.

Az őshonos mangalica sertés hasznosítási lehetőségeit vizsgálta az EU integráció tükrében **Varró Györgyné dr.**, minőségirányítási vezető (PICK SZEGED Szalámigyár és Húsüzem Zrt.). Bár az ősi magyar zsírsertés, a mangalica nagyobb zsíraránya nem felel meg a modern kor táplálkozási igényeinek, mégis rendelkezik olyan értéknövelő tulajdonságokkal, amelyek versenyelőnyt jelenthetnek. A prognózisok szerint ugyanis a jövő fogyasztója kiemelt figyelmet fordít a minőségi és biztonsági szempontból kifogástalan ételminőségre, előtérbe helyezve az egészséges táplálkozást és a környezetvédelmet. Ennek a tendenciának megfelelően az öko- vagy bio-hústermékek piaca egyre nő. Az ökológiai sertéstartásnak számos szigorú minőségbiztosítási és azonosítási követelménye van, amely igazolja a termék eredetét, kezdve a malacok egyedi jelölésétől egészen a forgalmazott késztermék azonosíthatóságáig. 1850-től kezdve 100 éven keresztül a mangalica a világ legjelentősebb és legkeresettebb zsírsertés fajtája volt, és ma már újra az. A világhírű húsipari termékek – így a csabai és a gyulai kolbász, a PICK és a HERZ szalámi – legjobb alapanyagát a mangalica adja. Ennek ismeretében a PICK csoport kifejlesztette új termékcsaládját, a mangalica alapanyagból készült termékeket (pl. csemege szalámi, páros kolbász, füstölt májas, füstölt és paprikás szalonna, mangalica zsír), melyek hazai és külpiaci bevezetése jelenleg van folyamatban.

A rendezvény keretében – Dr. Molnár Pál előterjesztésére – a jelenlévő EOQ MNB tagok Szegedyné Fricz Ágnes főosztályvezető-helyettest, az FVM Ételmiszeripari Osztály vezetőjét az EOQ MNB az Ételmiszeripari Szakbizottság társelnökének választotta.

Az Európai Minőségügyi Szervezet 51. Kongresszusa Prágában, 2007. május 22-23. között kerül megrendezésre, jelmondata: „A kiválóság versenyképessége – európai kihívás”. Az ételmiszeripar nagyon erősen, legalább két szekcióval képviselteti magát, amelyen ajánlott a részvétel.

Bejelentésre került továbbá, hogy az IAMA Ételmiszer- és Agrárgazdasági Világszövetség által 2009-ben megrendezésre kerülő Agrárgazdasági Világforum helyszíne Magyarország lesz (az európai országok közül eddig csak Hollandia és Svájc kapta meg ezt a jogot).

*Várkonyi Gábor*