

# A magyar élelmiszergazdaság minőségpolitikája

*Rácz Endre<sup>1</sup> - Váradi Mária<sup>2</sup> - Szabó Erzsébet<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Földművelésügyi Minisztérium, Budapest

<sup>2</sup>Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1996. november 30.

Magyarország, benne a nemzetgazdaságban meghatározó jelentőségű élelmiszer szektor, jövőjét lényegesen befolyásoló minőségi kihívásban él. Az ezredforduló körül remélhetőleg bekövetkező EU tagsággal a ma még részben védett hazai piac is egyértelműen „exportpiaccá” válik, ahol a hazai termékek és szolgáltatások a fejlett országokéval versenyeznek.

A fejlett piacgazdasággal rendelkező országok példája mutatja, hogy a gazdasági folyamatok globalizálódása, a minőségi verseny fokozódó üteme, az innováció kockázata és tőkeigénye, a nemzetgazdaság fejlődésében való társadalmi érdekelttség előtérbe helyezi az állam gazdasági, így minőségügyi szerepvállalásának igényét.

Átmeneti gazdaságunk és az EU csatlakozás előkészítése megköveteli a központi iránymutatást, a magyar élelmiszeripar minőségpolitikájának kialakítását. Ennek a célnak megvalósítása érdekében a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszeripari Főosztálya felkérte a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetet, hogy készítsen Minőségpolitika címmel tématanulmányt. E tanulmány a készülő Magyar Élelmiszerpolitika című anyag részét fogja képezni, azaz szerves kapcsolatban kell, hogy álljon a hazai táplálkozáspolitika, iparpolitika, innováció valamint humán erőforrások részanyagokkal.

A Minőségpolitika című anyag kidolgozásakor a jelenlegi hazai gyakorlatot kívántuk felmérni s ennek alapján összehasonlítást végezni a nemzetközi gyakorlattal, követelményrendszerrel. A hazai lehetőségek és jellemzők figyelembevételével megkíséreltünk javaslatot tenni az 5-7 éves távlatra vonatkozó Minőségpolitikára, amely segítségével a magyar élelmiszer szektor az EU egységes belső piacára kerülve piaci előnyökhöz juthat.

A Minőségpolitika kialakításának legfontosabb kérdéseiként az alábbi területek vizsgálata került tanulmányunk középpontjába:

- a hazai minőség szabályozás helyzetének elemzése;
- az élelmiszerellenőrzés rendszere:
  - ◊ az üzemi és független minőségellenőrző laboratóriumok, valamint az önellenőrző szervezetek szerepe;

- ◊ hatósági élelmiszerellenőrzés;
- terméktanúsítás;
- minőségügyi rendszerek:
  - ◊ az ISO 9000 minőségügyi rendszerszabványoknak megfelelő minőségbiztosítási rendszerek alkalmazása;
  - ◊ az élelmiszerbiztonság jelentősége, a HACCP rendszer alkalmazása;
  - ◊ a Helyes Gyártási Gyakorlat (GMP) alkalmazása és kapcsolata a HACCP-vel;
  - ◊ a Teljeskörű Minőségmenedzsment (TQM) alkalmazásának lehetőségei;
- a minőségügyi kutatás, fejlesztés és oktatás szerepe.

A fentiek alapján intézkedési javaslatokat dolgoztunk ki a hazai élelmiszeripari Minőségpolitika megvalósításához.

Munkánk során a különböző tématerületek neves szakértőinek a közreműködését kértük:

Dr. Boross Ferenc

Dr. Molnár Pál

Czeglédi-Jankó Gézáne dr.

Moskovits Lászlóné dr.

Dr. Erdős Zoltán

Pallaginé dr. Bánkfalvi Emese

Fabinyi Ferenc †

Dr. Sebők András

Gyaraky Zoltán

Tabajdiné dr. Pintér Vera

A következő fejezetekben az így elkészített tanulmányt adjuk közre, azzal az elgondolással, hogy a további észrevételek, javaslatok hasznos segítséget nyújthatnak az anyag véglegesítéséhez.

## **1. A minőségpolitika kialakításának célja, fogalom-meghatározások**

A következő években tovább élesedő verseny során számolni kell azzal, hogy egyre kevésbé elegendő a bevált termékek előállítására támaszkodni; a jövőben a minőség fejlesztésére, a meglévő választék megbízhatóságának, biztonságának növelésére fokozódó figyelmet és eszközöket kell fordítani. Ezért a magyarországi élelmiszeripar minőségpolitikájának meg kell meghatároznia:

- azt a minőségi követelményrendszert, mely az EU-ban az egységes belső piacra kerülés feltétele (ez a kötelező EU előírás rendszer),
- azokat a minőségbiztosítási elveket, technikákat, melyek alkalmazása segítheti az előállítókat az újabb minőségi kihívás teljesítésében,

- azokat a rendszeres és folyamatos intézkedéseket, melyek biztosítják, hogy ezen elvek, technikák ismerete és alkalmazása a magyar élelmiszer szektorban teljes legyen,
- az élelmiszerellenőrzés állami és vállalati feladatait, módszertanát,

A minőségpolitika és végrehajtása szükséges, hogy:

- az Európai Unió által kidolgozott politikára és alapelvekre épüljön,
- ne eredményezze az előállítók önálló kezdeményezéseinek visszaszorulását,
- olyan iránymutatást adjon, melyhez igazodva az egyes előállítók vagy szakmai szövetségek kidolgozhatják saját minőségpolitikájukat,
- segítse elő az élelmiszeripar versenyképességét,
- segítse és legyen összhangban a fogyasztóvédelemmel.

A minőségpolitika időtávjának az EU csatlakozásig várhatóan hátralévő 5–7 éves időperiódust tekintjük.

A magyar élelmiszer minőségpolitika kidolgozásának és majdani sikeres megvalósításának fontos kérdése a minőség fogalom használatának tisztázása. A minőség ISO 8402 szabvány szerinti definíciója, amely elfogadott a termelési- és szolgáltatási szektortól függetlenül az egész világon, a következő: **„A termék vagy szolgáltatás azon tulajdonságainak és jellemzőinek összessége, amelyek hatnak arra a képességre, hogy meghatározott és elvárt követelményeket kielégítsen.”**

Az élelmiszer – az emberi egészségre gyakorolt meghatározó szerepe miatt – kétségtelenül speciális termék. Ezért jogos a felvetés, helyes-e itt is ez az ISO definíció szerinti „átfogó” minőség értelmezés, különös tekintettel viszonyára a biztonság (safety) Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) Szakszótára szerinti definíciójához, ami: „a személyi károsodás elfogadhatatlan kockázatától való mentesség”.

Az élelmiszerszabályozásban meghatározó szerepet játszó FAO/WHO Codex Alimentarius – ilyen igények felmerülése kapcsán folytatott viták során ismételten megerősítve – nem használ az élelmiszerre külön minőség fogalmat, tehát a minőségnek része a biztonság.

A félreértéseket az okozza, hogy a minőségnek a biztonságon kívül eső területére nemhogy definíció, de még széleskörűen használt kifejezés sincs. Sőt, ami tovább bonyolítja a helyzetet, erre is szokásos a minőség szó használata. A nemzetközi gyakorlatban tehát a minőség szó „átfogó” és „szűkebb” értelmezése egyaránt használatos. Általában csak a szövegösszefüggésekből derül ki, hogy éppen melyik a használat pontos értelme.

Rendkívül helytelen és értelmetlen a biztonság és a szűkebb értelemben használt minőség jelentőségét egymáshoz viszonyítani és egyiket a másik

elé helyezni. Egyrészt nyilvánvaló ugyanis, hogy az emberi egészségre való veszélytelenség, a biztonság egy élelmiszer alapvető, mindennél fontosabb követelménye. Másrészt a fejlett piacgazdálkodás túlkínálatában nem elég a biztonság. Ahhoz, hogy vevőt találjon az élelmiszer összetételének, érzékszervi jellemzőinek, megjelenésének, tehát a szűken vett minőségének is kiválónak kell lenni. Biztonság nélkül nem lehet ugyan piacra kerülni, de a kiváló minőség kell ahhoz, hogy a piacon vevőre is találjon a termék.

A magyar élelmiszer minőségpolitika kidolgozása során a minőség széles körű „átfogó”, ISO 8402 szabvány szerinti értelmezését kell használnunk.

A **minőségpolitika** fogalmat az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) Szakszótárában szereplő megfogalmazással használjuk az alábbiak szerint:

**Minőségpolitika (quality policy):** „**valamely szervezetnek a minőségre vonatkozó általános szándéka és irányvonala, amelyet a felső vezetés hivatalosan kinyilvánít.**”

Az **élelmiszergazdaság** kifejezést (az angolban használt food-business vagy agri-food sector megfelelőjeként) annak érzékeltetésére használjuk, hogy a minőségpolitika és az azt megvalósító feladatok a mezőgazdasági termelés - élelmiszerfeldolgozás - élelmiszerkereskedelem teljes vertikumára ki kell terjedjen.

## **2. A hazai minőségügy általános helyzetének elemzése**

Az élelmiszergazdaság exportorientáltsága és a belső fogyasztás színvonal-emelési szándéka miatt a múltban is megpróbálták egyre szigorúbb minőségi követelményeket érvényesíteni.

Megállapítható, hogy

- a rendszerváltás előtti években fejlődésnek indult az élelmiszer-előállítás minőségellenőrzése, ezt rendelettel is megerősítették (1988-ban kötelezővé tették az ún. állami ipar addigi gyakorlatát, azaz az élelmiszerek minőségének ellenőrzését az előállítás teljes folyamata alatt),
- az élelmiszerexport húzóereje folytán korszerű külföldi normák (pl. toxikológiai, higiéniai előírások) adaptálására került sor,
- a különböző hagyományú élelmiszer-előállítók között jelentős különbségek alakultak ki a minőségügyi tevékenység színvonalában, a technikai felszereltségben, a szakmai tudásban, a szemléletben,

- a minőségi szemlélet kiteljesedését gátolta, hogy nem volt egyértelmű összefüggés a vállalat sikeressége és termékeinek minősége között,
- a minőség ügye nem vállalatvezetői szinten, egyéb szempontokkal integráltan, hanem csak a minőségellenőrzési szervezet operatív feladataként jelent meg,
- megfelelő érdekeltség híján kívánnivalókat hagyott maga után a feldolgozó ipar és az élelmiszerlánc többi eleme (pl. nyersanyag-termelők, csomagolóanyag-gyártók) közötti minőségi kapcsolat.

A rendszerváltás kezdetekor és még a '90-es évek elején is a **minőségellenőrző** szervezetek által végzett késztermék-kontroll és egyes gyártásszabályozási, minőségbiztosítási elemek – mint például a gyártásközi ellenőrzés, nyersanyagátvétel – együttes alkalmazása volt az uralkodó. Ugyanakkor kisebb élelmiszerüzemekben a minőségvizsgálat személyi és tárgyi feltételei sokszor hiányoztak és nem is voltak motiváltak a termék minőségellenőrzésére vonatkozó előírások érvényesítésében.

A gazdasági átalakulás és az igénytelen piacok gyors megszűnése, a kiútkereső vállalatok figyelmét a külföldön terjedőben lévő, a késztermék-ellenőrzés helyett a megelőzést is megvalósító **ISO 9000 minőségbiztosítási rendszerre** irányították.

A szabványos minőségbiztosítási rendszer kiépítésében azok a vállalatok jártak élen, amelyek a minőségben látták piaci pozícióik megtartásának lehetőségét. E felismerés nyomán az ISO 9000 szabványok élelmiszeripari alkalmazásában a nálunk fejlettebb országokat tekintve sincs jelentős lemaradásunk.

Az állam ezt a törekvést OMFB pályázati kiírással és az NGKM majd IKIM által kezelt Kereskedelemfejlesztési Alapból támogatta. Az ISO 9000 szerinti szabványos minőségbiztosítási rendszerének megfelelő működéséről elsőként a Pápai Húskombinát Rt. szerzett tanúsítványt. Az állami támogatás is hozzájárult ahhoz, hogy 1996 végére mintegy 50 élelmiszer-előállító rendelkezett tanúsított rendszerrel, s ezek száma folyamatosan és dinamikusan növekszik.

Az EU/EFTA/ PHARE által támogatott első Minőségi Díj 1994. évi kiírása Magyarországon az Európai Minőségi Díj feltételrendszerével közel megegyezően történt, amelynek pontozásos rendszere a TQM (teljes körű minőségirányítás) szerinti működés szintjét értékelte. A pályázaton élelmiszeripari vállalatok is részt vettek.

A **TQM** élelmiszeripari bevezetését közvetlenül támogatta egy - az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság (EOQ MNB) által elnyert - OMFB pályázat, melynek keretében csaknem száz szakértő szemléletformáló oktatására, négy élelmiszeripari vállalatnál (Bácshús Rt.,

Globus Konzervipari Rt., KAGE Rt. Paprika- és Konzervgyár, ZWACK Unicum Rt.) pedig tanácsadói segítségnyújtásra került sor.

A legnagyobb központi forrást használó minőségügyi kezdeményezés az 1995 elején indult PHARE TDQM (technológiafejlesztés és minőségirányítás) program, amely többek között lehetőséget adott a minőségbiztosítási rendszerek továbbfejlesztését szolgáló pályázatok benyújtására is.

A **HACCP** rendszer bevezetésének elengedhetetlenségére a téma hazai szakértői publikációkban, rendezvényeken idejekorán felhívták a figyelmet, de tényleges lépésekre csak a legutóbbi időkben, a HACCP rendszer megvalósításának EU direktívában történő előírásával párhuzamosan került sor.

A vállalati minőségügy területén elért fejlődéshez nagy mértékben hozzájárult a **minőségügyi infrastruktúra** igazodása az új körülményekhez, követelményekhez. A leggyorsabban a minőségbiztosítási tanácsadással, minőségügyi rendszer bevezetéssel foglalkozó szolgáltatások indultak fejlődésnek, bizonyítva, hogy a minőség gazdasági életben betöltött szerepe növekvő. A **tanácsadó cégek** ajánlata kiegészült a környezetközpontú irányítási és a HACCP rendszer bevezetésének elősegítésével is. Bár voltak és vannak próbálkozások a tanácsadó szervezetek részéről a kis- és középvállalkozói réteg bevonására megrendelőik közé, de ez eddig még nem hozott átütő sikert.

A termelés és a forgalmazás globalizálódása, valamint a nemzetközi munkamegosztás kiterjedése egy új minőségügyi szolgáltatás megjelenését eredményezte: a független, harmadik fél általi rendszertanúsítást. A nagy nemzetközi tanúsító szervezetek - érzékelve piaci lehetőségeiket - a rendszerváltást követően nemcsak tevékenységükkel, hanem irodájukkal (TÜV, SGS) is megjelentek hazánkban.

Az utóbbi években a minőségügyi **társadalmi szervezetek** széles köre alakult ki (MÉTE Minőségügyi Klub /1991/, Élelmiszerminősítő Kamara /1991/, Hungarolab Élelmiszer Tagozat /1994/), ill. újult meg (EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság /1992/), melyek működése számottevően hozzájárul a szakmai információk terjedéséhez, a szemléletformáláshoz. A rendszerváltás előttihez képest súlyuk, szerepük növekedett.

A minőségügyi infrastruktúra részét képezi a **minőségügyi szabványok** kibocsátása. A vonatkozó ISO és EN szabványok (minőségbiztosítási rendszer modellek, tanúsítás, akkreditálás) honosításáról a Magyar Szabványügyi Testület (korábban: MSZH) időben gondoskodott. Ez a munka nem egyszerűen műszaki fordítást jelent, hanem ki kellett alakítani a témakörrel kapcsolatos hazai terminológiát is.

Többszöri szabályozás után az 1995. évi XXVIII. törvény rendelkezik a **tanúsítási rendszerek** (minőségbiztosítási rendszerek tanúsítása, termékek megfelelés tanúsítási rendszere) nemzetközi gyakorlattal megegyező módon történő létrehozásáról.

Átmeneti időszak után az **akkreditálás** végleges szabályozásáról az 1995. évi XXIX. törvény rendelkezik, amely az akkreditálás jogát a megalakított Nemzeti Akkreditáló Testületre ruházza. Ezzel az eddig államigazgatási szerv (Magyar Szabványügyi Hivatal) által ellátott feladatot az európai gyakorlatnak megfelelően társadalmi alapon szerveződő önkormányzati típusú köztestület vette át.

A vállalati minőségügyi munkát közvetlenül befolyásoló tényező az **élelmiszerjogi szabályozás**.

A magyar élelmiszerjog korszerűsítése a társulási szerződés 68. cikkelye szerint kiemelt harmonizációs terület. Ennek érdekében az elmúlt években intenzív munka folyt, amelynek jelentős eredménye az 1996. január 1-jén hatályba lépett új élelmiszerjogi törvény (1995. évi XC. törvény) és végrehajtási rendelete, az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet.

Az EU élelmiszer minőségi szabályozás teljes átvételére a kialakított és jól működő hármas rendszerben (Élelmiszerjogi törvény - rendeletek - Élelmiszerkönyv), várhatóan 1998 végéig sor kerül.

### **3. Az egyes minőségügyi elméletek és eszközök használatának hazai helyzete, a nemzetközi gyakorlat, teendők**

#### **3.1. A minőségügyi jogi szabályozása**

A minőségügyi jogi szabályozásán azt a jogilag és gyakorlatilag kötelező szabályrendszert értjük, melyet a fogyasztók egészsége, érdekei, a piaci verseny tisztaságának védelmében és az áruk szabad mozgásának elősegítésére az állam vagy arra felhatalmazott szervezetek hoznak létre.

##### *Helyzetfelmérés*

A magyarországi élelmiszerelőkészítés és -forgalmazás jogi szabályozásnak nagy hagyománya van. Az első magyar élelmiszerjogi törvényt (mely a negyedik volt Európában) 1895-ben alkották meg.

A magyar szabályozás az ötvenes évektől kezdve formájában erősen eltért a nyugat-európai országokétól. A központosított, irányított

gazdaságpolitika igényeihez igazodva az előállított termékeket teljes körűen, részletekbe menő, kötelező szabványokkal szabályozta.

A formai eltérés mellett azonban - az élelmiszergazdaság export - orientáltságából és a különféle nemzetközi szervezetek munkájában való aktív részvételből következően - a legfontosabb konkrét minőségi (ezen belül mindenek előtt a biztonsági) követelmények sokban igazodtak a fejlett országokéhoz.

A rendszerváltás után azonnal elkezdődtek a magyar élelmiszerjognak az EU szabályokhoz igazodó megújításának munkálatai. Az előkészítés során kialakult és az Élelmiszertörvény hatályba lépésével működik a megújítás struktúrája, mely szerint:

- az új élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete átveszi az Unió élelmiszerpolitikájának céljait, valamint az ezt megvalósító legfontosabb direktívákat (pl. jelölés, ellenőrzés, egészségvédelem),
- további rendeletek egy-egy speciális terület EK direktíváit veszik át (pl. bio-, különleges-, eredet- és földrajzi megnevezésű élelmiszerek),
- a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötete kötelező előírásként átveszi a további EK direktívákat,
- az Élelmiszerkönyv II. kötete a legfontosabb, kötelező előírással nem szabályozott termékek minőségének irányelveit a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével rögzíti,
- a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény a vizsgálati módszereket tartalmazza.

Az EU joganyag kb. 2/3-ának honosítása már megtörtént és 1998. végéig befejeződik.

### ***Nemzetközi gyakorlat***

Az élelmiszerjogi szabályozás nemzetközi gyakorlatát vizsgálva mindenek előtt meg kell azt állapítani, hogy a fejlett piacgazdaság, a verseny nem csökkenti, hanem növeli a szabályozás szükségességét, a szabályok mennyisége, mélysége folyamatosan növekszik.

Miután fő feladatunk ma az EU joganyag átvétele, gyakran elfeledkeznek vagy nem tudnak sokan arról, hogy az egységes, minden országra kötelező EU joganyag mellett az egyes tagállamoknak saját nemzeti szabályrendszerük is van. Ez a nemzeti élelmiszerjog nem mondhat ellent az egységes EU szabályoknak és nem is korlátozhatja az áruk szabad mozgását. Ennek betartását minden egyes kötelező jogszabály hatályba lépte előtt az EU Bizottság részletesen és alaposan vizsgálja. Ezért



felértékelődnek azok a szabályok, melyek jogilag ugyan nem kötelezőek, de széles körű konszenzuson alapulva a gazdaság szereplői betartják azokat (pl. Élelmiszerkönyv).

Az élelmiszerjog jelentősége és annak bizonyos fokú - a kereskedelmi akadályokat csökkentő - harmonizációjának igénye világméretben is felmerült. Ennek a harmonizációnak a jogi és szervezeti kereteit a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) „A Kereskedelem Műszaki Akadályai” (TBT) és „Az Egészségügyi és Növényegészségügyi Intézkedések” (SPS) egyezményei adják meg. Az egyezmények előtérbe állítják és ezzel igen jelentőssé teszik az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete és a Világegészségügyi Szervezete által működtetett FAO/WHO Codex Alimentarius által alkotott szabályokat.

### ***A minőségügyi jogi szabályozással kapcsolatos feladatok***

A magyar élelmiszerelőállítás és forgalmazás minőségi szabályozása megújításának munkáját 1998. végéig be kell fejezni. Ennek érdekében

- az Élelmiszertörvény felhatalmazása alapján készülő rendeleteket 1997-ben hatályba kell léptetni,
- a Magyar Élelmiszerkönyv rendszerét 1998. végéig naprakésszé kell tenni ami azt jelenti, hogy az eddig megjelent EU szabályokat át kell venni és a korábbi magyar termékszabványokat ki kell váltani,
- a nemzeti szabályok (rendeletek, Élelmiszerkönyv II. Kötet) megalkotásánál - ha vonatkozó EU szabály nincs - a WTO szerződésekből következően a FAO/WHO Codex Alimentarius ajánlásait kell figyelembe venni, valamint
- a szabályok kidolgozásának munkájába az előállítókat, a hatósági ellenőrzést, a fogyasztói szervezeteket, a tudományt és az állami szerveket rendszeresen be kell vonni.

A szabályozás megújításának befejezése után a következő feladatokat szükséges elvégezni:

- Biztosítani kell az EU szabályok, a Codex ajánlások és a magyar élelmiszergazdaság változásainak folyamatos követésével a szabályozás naprakész, folyamatos korszerűsítését,
- Ki kell építeni azt a stratégiát és végrehajtási struktúrát, mely az EU belépési tárgyalások során, majd a tagság idején a minőségügyi szabályozás területén érvényesíteni tudja a magyar élelmiszergazdaság mindenkori érdekeit.

- Biztosítani kell, hogy az élelmiszergazdaság számára olyan szabályozott minőségügyi infrastruktúra (tanúsítás, akkreditálás, minőségi jelek, díjak stb.) álljon rendelkezésére, mely sajátosságaihoz, valamint az országos és nemzetközi rendszerekben egyaránt igazodik.

## **3.2. Az élelmiszerellenőrzés rendszere**

### **3.2.1. Az üzemi és a független minőségellenőrző laboratóriumok, valamint az ágazati önellenőrző szervezetek**

#### *Helyzetfelmérés*

Az állami nagyüzemek a rendszerváltáskor viszonylag jól felszerelt, felkészült minőségellenőrző laboratóriumokkal és személyzettel rendelkeztek. Ez a szellemi bázis képezte a kiindulópontját a minőségbiztosítási rendszerek bevezetésének és elterjedésének.

A középüzemek többségében a legegyszerűbb nyersanyag-, gyártásközi és késztermék-vizsgálatokat el tudták végezni, a lehetőségeiket meghaladó vizsgálati igénynél általában megbízással éltek.

A rendszerváltást követően jelentősen megnőtt a kis- és középüzemek száma. A létrejövő új vállalkozások gyakran nem végzik el a minőségellenőrzés minimális feladatait sem. A kisüzemek mintegy 80%-ában nincs laboratórium, nem valósul meg a gyártói önellenőrzés és vizsgálati szerződést sem kötnek.

A trösztvi és nagyvállalati struktúra lebontásánál alapját vesztette a korábban is kialakított iparági minőségellenőrzésként ismert rendszer. Ennek tevékenysége a 80-as években kiterjedt a bizonyos rendszerességgel végzett mintavizsgálatra, az üzemi minőségellenőrzés belső felügyeletére, a laboratóriumi munka megbízhatóságának vizsgálatára és körvizsgálatok szervezésére.

Az iparági laboratóriumok a legtöbb esetben megszűntek, néhány közülük (pl. hűtőipar, húsipar, szeszipar) független szervezatként szolgáltató jelleggel működik, többségük már élelmiszervizsgálatokra akkreditált laboratórium. Jelenleg a szerepkeresés jellemző rájuk; mivel gyökereik, hagyományaik a nagyvállalatokhoz való kapcsolódást könnyítenék meg, ugyanakkor szakmai segítségükre elsősorban a kis- és középüzemeknek lenne szüksége, bár azok még nem igazán igénylik ezt. A szükségessé váló profilváltás, az új profil kialakítása, tudatosítása folyamatban van.

A független magánlaboratóriumok rendszere egyelőre még kialakulatlan, a fejletlen piaci viszonyok sem serkentik ezek létrejöttét. Ugyanakkor előbb - utóbb problémát fog jelenteni, hogy a jelenleg működő független laboratóriumok területi elhelyezkedése erősen fővároscentrikus.

Egyes élelmiszer-előállítók ágazati szövetségének keretén belül már hazánkban is fellelhető az ágazati önkéntes minőségellenőrzés (önellenőrző szervezetek) megvalósítására való törekvés. Erre - egyelőre egyedüli - példa a Magyarországi Gyümölcsle Előállítók Önkéntes Minőségellenőrző Szervezete. A tagsági díjat fizető gyümölcsle előállítók önkéntesen vállalják a független minőségellenőrző szervezet szakértőinek ellenőrzését, mintavételét, tanácsadását.

### *Nemzetközi gyakorlat*

A minőségügyi rendszerek kialakításával párhuzamosan a minőségügy egészén belül a vizsgálatra alapozott minőségellenőrzés relatív szerepe csökken. A minőségügyi rendszerekben a minőség nemcsak egy vállalati részleghez (a minőségellenőrző labor vagy osztály) kötődik, hanem annak alakításában, biztosításában valamennyi részlegnek feladata és felelőssége van.

A minőségellenőrzés fontos, de nem egyedüli része a minőség biztosítására irányuló tevékenységeknek, módszereknek. Ugyanakkor a minőségellenőrzési és -vizsgálati módszereknek fokozódó elvárásoknak kell megfelelniük. A termék műszaki paramétereivel szemben támasztott követelmények egyre bővülnek és szigorodnak. Mindez a minőségellenőrzési technikák, a műszerezettség, a vizsgálati gyorsaság fejlesztését, az adatok számítógépes nyilvántartását és feldolgozását teszi elengedhetetlenné. Egyértelmű eltolódás figyelhető meg az azonnal eredményt adó és így a folyamatokba közvetlen beavatkozást lehetővé tevő gyors, elsősorban fizikai módszerek irányába.

Megállapítható továbbá, hogy a fejlett nyugat-európai országokban az önkéntes, ágazati minőségellenőrzés (önellenőrző szervezetek) több szakágazaton belül fontos szerepet játszik (pl. a Francia Sajtgyártók Szövetségének Független Minőségellenőrző Szervezete). Ezek működése igen eredményes a hamisítások csökkenésében, a termékminőség egyenletesebbé válásában, ezért kialakításuk elősegítése a minőségpolitika prioritásai közé kell, hogy tartozzon.

## *Az üzemi és a független minőségellenőrzéssel és az önellenőrző szervezetekkel kapcsolatos feladatok*

A független minőségellenőrzés és az ágazati önellenőrző szervezetek kialakításával és működésével kapcsolatban a következő feladatok fogalmazhatók meg:

- Az üzemi laboratóriumok figyelmüket a gyors vizsgálati módszerek adaptálására fordítsák és törekedjenek a vizsgálati eredmények információtartalmának minél teljesebb kihasználására.
- A hatósági ellenőrzés eszközeivel ösztönözni kell a laboratóriummal nem rendelkező kis- és középüzemeket megfelelően felkészült külső szervezetek (független laboratóriumok) igénybe vételére.
- Segíteni kell, hogy az eddigi szerepükben feleslegessé váló, akkreditált laboratóriumok szükség szerint a piaci rendszerbe integrálódva el tudják látni a regionális vizsgálati igényeket.
- Támogatni kell a független vizsgáló laboratóriumok akkreditálását és az akkreditáció kiterjesztését a termék megfelelősége tanúsításának irányába.
- Az ágazati önellenőrző szervezetek az önkéntesség alapján - kezdetben állami támogatással – lehetőleg a szakágazati szövetségek (esetleg terméktanácsok) keretén belül jöjjenek létre, hasznosítva a meglévő laboratóriumi kapacitásokat.

### **3.2.2. Hatósági élelmiszerellenőrzés**

#### *Helyzetfelmérés*

Az élelmiszerekkel kapcsolatos hatósági ellenőrzés több minisztérium hatáskörébe tartozik. Ezek a Földművelésügyi, a Népjóléti, az Ipari Kereskedelmi és Idegenforgalmi Minisztérium, de egyes kérdésekben a Környezetvédelmi és Területfejlesztési Minisztérium is érintett.

A hatósági élelmiszerellenőrzés különböző szervezeteinek feladatmegosztását az engedélyezés során az 1. táblázat tartalmazza.

Az ellenőrzés során a hatósági szervek a következő feladatmegosztás szerint dolgoznak:

- Az előállítás körülményei, az előállítóhelyen lévő termék minősége: **ÁÉÉÁ, ÁNTSZ**
- A kereskedelem, vendéglátás körülményei, az ott lévő termék minősége: **ÁNTSZ, FVF** (Fogyasztóvédelmi Felügyelőség), **ÁÉÉÁ** (csak higiéniai vonatkozásban)

**1. táblázat: A hatósági élelmiszerellenőrzés feladatmegoszlása az engedélyeztetés során**

<b>Tevékenységi terület</b>	<b>Engedélyező hatóság</b>	<b>Közreműködő szakhatóság</b>
Élelmiszer-előállító hely létesítése, ill. működési engedélyének kiadása	ÁÉÉÁ (Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás)	ÁNTSZ (Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat) Környezetvédelmi Felügyelőség
Új adalékanyagok és technológiai segédanyagok előállításának és felhasználásának engedélyezése	OÉTI (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet)	Adalékanyag hazai előállításánál: ÁÉÉÁ
Új csomagolóanyagok, új mosó- és fertőtlenítőszer engedélyezése	OÉTI	
Élelmiszerhigiéniai és minőségvédelmi minimumvizsga	ÁÉÉÁ ÁNTSZ	
Új élelmiszer előállításának engedélyezése	FM miniszter	ÁÉÉÁ OÉTI
Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek előállításának engedélyezése	OÉTI	ÁNTSZ
Új termék előállításának jóváhagyása	ÁÉÉÁ	Adalékanyag és aroma: OÉTI
Lejárt minőség-megőrzési időtartamú termék forgalomba hozatala	ÁÉÉÁ	
Ionizáló energiával való kezelés	FM miniszter	ÁÉÉÁ/OÉTI
Import élelmiszer nyersanyag és adalékanyag közegészségügyi alkalmassága	OÉTI	
Új termék import élelmiszerek	KERMI Kft. MERTCONTROL	OÉTI

A fenti feladatmegosztásokból következő legnagyobb, az új élelmiszertörvény (ÉT) után is fennmaradó probléma a törvényben felhatalmazott és annak végrehajtásában közreműködő hatóságok hatásköre, illetve illetékességük összehangolása.

Az új ÉT pozitívan befolyásolta a korábbi helyzetet, mivel az engedélyező és ellenőrző szervek hatáskörét részben módosította, egyes felesleges párhuzamosságokat feloldott.

Azonban az EU szabályokból következő és így az ÉT előszavában is rögzített filozófia szellemétől idegen a hatáskörök megosztása aszerint, hogy az élelmiszer az ipar vagy a kereskedelem területén található, illetőleg belföldi vagy importból származik.

Magyarországon az állam tulajdonosi szerepéből következően a hatósági ellenőrzésben eddig a megelőző ellenőrzés volt a meghatározó elem. Ezt részletes engedélyezési eljárások, gyakori és alapos helyszíni ellenőrzések jellemezték. Ez az ellenőrzés inkább segítő jellegű volt, mivel az engedélyezések és ellenőrzések során az előírások érvényesülését túlnyomórészt közvetett eszközökkel kényszerítették ki.

Ezzel ellentétben a követő ellenőrzés legfontosabb eleme a mintavétel és vizsgálat, amely legnagyobb hangsúllyal a biztonsági jellemzőkre irányul. A határértékek túllépését kiterjedt intézkedések (zárolás, tételmegsemmisítés, sajtó tájékoztatása stb.) és komoly büntető szankciók követik.

Az új élelmiszer törvény – mérlegelve a kialakult helyzetet – a korábbiaknál nagyobb önállóságot ad az élelmiszer-előállítóknak. A legfontosabb feltételek tekintetében azonban továbbra is engedélyezési eljárást ír elő, és ezen körülmények meglétének folyamatos ellenőrzését rendeli el. Ugyanakkor a mintavételen alapuló ellenőrzés és a büntető szankciók rendszerét is meghatározza, biztosítva ezzel az illegálisan, szándékosan vagy mulasztások következtében elkövetett szabályszegések felderíthetőségét és szankcionálását.

Az EU felzárkózás időszakában a megelőző és a követő ellenőrzés között hozzávetőlegesen az 50–50 %-os arányt célszerű fenntartanunk, hogy így mindkét módszer előnyeit kihasználhassuk. Annak ellenére, hogy Nyugat-Európában az ellenőrzés során a biztonsági jellemzők vizsgálata az elsődleges, hazai viszonyainkra ez fogyasztóvédelmi szempontból - miután a deklarált minőségi jellemzők nem megfelelése évek óta a hibaokok 90%-át teszi ki - egyelőre még nem vehető át.

A szűkebb értelemben vett minőségi jellemzők vizsgálata továbbra is fontos területe marad a hatósági ellenőrzésnek. Súlypontja az egyes könnyebben mérhető paraméterek meghatározásán túllépve a fogyasztó megtévesztésének megakadályozására irányuljon, mégpedig arra, hogy a gyártmánylap, a jelölés és a termék fő összetevőinek összhangja meg van-e vagy esetleg olyan eltérések tapasztalhatók, melyek a félrevezetés, a megkárosítás vagy a hamisítás tényállását megalapozzák.

Mind a biztonsági, mind a minőségi jellemzők ellenőrzését a kockázatelemzésen alapuló megközelítésre kell helyezni. A csak mechanikus, az ún. „tervszerű” ellenőrzés igen sok felesleges munkát jelenthet. Ez a munkakapacitás ugyanakkor hiányzik más, a fogyasztó egészségét és érdekeit veszélyeztető területek ellenőrzésekor.

A hatósági ellenőrzésnek ki kell alakítania az ISO 9000 és a HACCP rendszerekkel részlegesen vagy átfogóan rendelkező előállítók ellenőrzési metodikáját. A hatósági ellenőrzés nem mellőzhető ezen cégeknél sem, de annak tárgyát, módszerét és gyakoriságát a kiépített rendszerre támaszkodva, alapvetően a rendszer alkalmazásának figyelemmel kísérése oldaláról kell meghatározni. Mindezt pedig csak megfelelően képzett, rendszerszemléletű problémakezelésre felkészített, korszerű minőségügyi ismeretekkel rendelkező ellenőr tudja elvégezni. Az e területen mutatkozó hiányosságok mielőbbi pótlása már azért is indokolt, mert a hatósági ellenőrök ajánlása, késztetése, ismeretközlő tevékenysége komoly mértékben járulhat hozzá ezen minőségbiztosító rendszerek minél nagyobb mértékű alkalmazásához, elterjedéséhez.

A hatósági feladatok ellátását decentralizált, megyei illetékességű hálózat biztosítja (ÁÉEA - Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, ÁNTSZ - Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat, FVF - Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség), mely összességében működőképes és európai szinten is elfogadható élelmiszerellenőrzést nyújt. Ugyanakkor hiányzik és ezért a hatékonyság ellen hat, hogy nincs országos, átfogó, mindegyik szervezetre vonatkozó élelmiszerellenőrzési stratégia, intézményes tájékoztatás, és a kapcsolatok is esetlegesek a társhatóságok között.

### ***Összehasonlítás a nemzetközi gyakorlattal***

A hatósági élelmiszerellenőrzés az EU tagállamokban is változáson megy át. Az áruk szabad áramlásának semmilyen akadály nem állhat útjába. A tradíciókon alapuló, így országokként eltérő élelmiszer-ellenőrzési modellek, azok más-más súlypontú tevékenysége, illetve a korábbi nemzeti élelmiszerjogi szabályok különbözősége kereskedelmi akadályt jelentett.

A korábbi, a mintákat elsősorban a kereskedelemről beszerző gyakorlat megváltozott, előtérbe került az előállítók helyszíni ellenőrzése is. Az élelmiszerelőállítóknál, termelőknél és a kereskedelemben vett minták aránya az 1:1-hez közelít.

Az EU Bizottsága - a fejlett tagállamok közvéleményének időnkénti követelése ellenére - nem akar egységes élelmiszerellenőrző szervezetet létrehozni. Megítélése szerint a meglévő tradicionális szervezetek átalakítása több hátrányt, mint előnyt jelentene. Mindent megtesz azonban a meglévő nemzeti szervezetek munkájának összehangolása, egységes szintre hozása érdekében.

## ***A hatósági minőségellenőrzéssel kapcsolatos feladatok***

A magyar hatósági élelmiszerellenőrzés hatékonyságának növelése szükségsszerűvé teszi a következő elveket és igényeket magában foglaló, átfogó hatósági élelmiszerellenőrzési politika kialakítását:

- az ellenőrzésnek az alapanyag-termelés, az előállítás és a forgalmazás teljes vertikumában működnie kell,
- a gyakorlatban a megelőző és a követő ellenőrzést közel azonos arányban kell alkalmazni a jelenlegi helyzetben,
- a szűkebb értelemben vett minőségi jellemzők és a biztonsági jellemzők vizsgálata még évekig egyformán fontos, de hosszabb távon a biztonsági jellemzők irányába tolódik el,
- az ellenőrzést az egyes termékek és előállítók adottsága és „előélete” alapján elvégzett kockázatelemzés alapján kell megtervezni és lefolytatni,
- az ellenőrzésben a tervezett rendszeresség mellett alkalmazni kell a célzott és a rendkívüli ellenőrzések módszerét is,
- a magyar élelmiszerek összetételéről és az azokban előforduló szennyező anyagok mennyiségéről, szintjéről, hiteles adatokkal kell rendelkezünk; így az ellenőrző szerveknél keletkező adatokból az európai szokások szerint országos összefoglaló statisztikát kell készíteni, bemutatva ezzel a magyar élelmiszerek kedvező minőségi jellemzőit és nyilvánosságra hozva hibáit, gyengeségeit is.

A felvázolt teendők irányítására alkalmas egységes szervezet jelenleg nem áll rendelkezésre. Ezért egy ilyen „nemzeti élelmiszerfelügyelet” stratégiájának kialakításához és annak gyakorlati megvalósításához - a meglévő szervezetek önállóságát nem sértve - megfelelő hatáskörrel rendelkező testület létrehozása javasolható.

### **3.3. Terméktanúsítás**

A tanúsítás kifejezés nemzetközi definíciója szerint (ISO 8402) a tanúsítás adott, elfogadott követelményeknek való megfelelés hiteles dokumentálása. A tanúsítás tárgya lehet termék, rendszer (pl. minőségügyi), szolgáltatások (folyamatok), valamint különböző testületek és személyek.

A független (harmadik fél általi) terméktanúsítás lehet megfelelőség tanúsítás vagy megkülönböztető minőségtanúsítás; mindkettő történhet önkéntes alapon vagy rendelet írhatja elő kötelező jelleggel.



## *Helyzetfelmérés*

Magyarországon a termékek tanúsításának viszonylag nagy hagyományai vannak, a tanúsítás rendszere azonban nincs kellően összhangban a fejlett országokban alkalmazott gyakorlattal. Nálunk a szabályozott, kötelező rendszer volt a legutóbbi időkig általános, szemben a fejlett országokban jellemzőbb önkéntes piaci, illetve önkéntes szabályozott rendszerekkel.

### **A szabályozott tanúsítási rendszer**

Az élelmiszerbiztonság egyes elemeinek tanúsítását jogszabályok kötelezővé tehetik és a hatósági feladatok körébe sorolhatják. Ilyen előírások mind Magyarországon, mind külföldön, különösen pedig az országok közötti szállítások gyakorlatában általánosan elterjedtek (pl. Európai Unió élelmiszerhigiéniai direktíváiban, növényegészségügyi, állategészségügyi jogszabályokban, állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának hazai előírásaiban).

Az élelmiszerek kötelező, szabályozott megfelelés tanúsítása volt a termékek kötelező hatósági gyártási engedélye, amit az új élelmiszertörvény eltörölt.

### **A piaci tanúsítási rendszer**

A piaci tanúsítási rendszerben korábban a belföldi termékeknél szinte kizárólag a különleges minőség megkülönböztető tanúsítása működött.

A 70-es években bevezetett Kiváló Áruk Fóruma (KÁF) és KERMI Tanúsító Jegy - a valós piaci viszonyok hiányában - lényeges piacbefolyásoló szerepet, jelentős fogyasztói elismertséget nem tudott szerezni.

A piaci rendszerben végzett harmadik fél általi tanúsítások a versenyképesség fokozásának eszközei, melynél az utóbbi időben felmerült a vizsgálati-tanúsítási rendszer egységesítésének, tehát szabályozott piaci rendszerre tételének az igénye. Magyarország átvette a tanúsítványok kölcsönös elfogadását megalapozó EN 45 000 európai szabvány-sorozatot és kialakította alkalmazhatóságuk infrastrukturális feltételeit, létrehozva a Nemzeti Akkreditálási Testületet.

Meghatározták az MSZ jel megfelelés tanúsításra való használatának új feltételrendszerét. Tekintettel azonban arra, hogy a szabványok szerepe az élelmiszeripari termékek esetében folyamatosan csökken és hamarosan megszűnik, ez a megfelelés tanúsítás az élelmiszerekre néhány év múlva már nem használható.

A jól működő piacgazdaságban a megkülönböztető terméktanúsítás szerepe felértékelődik. Ezeknek az elvárásoknak tesz eleget a kiemelésre

méltó „Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék” (REKMAT) Védjegy, amely az élelmiszeripar területén kezdte el működését. A védjegy gyors elterjedését elsősorban ismertségének hiánya akadályozza, mivel a bevezetéshez elengedhetetlenül szükséges reklámkampányokra nem áll elegendő pénz rendelkezésre.

### ***Nemzetközi gyakorlat***

A kínálati piacok következtében a fejlett országokban az élelmiszeripari termékek körében a termék tanúsítás igen elterjedt.

### **Szabályozott rendszerek az Európai Unióban**

Az Európai Unió rendeletek/direktívák alapján történő szabályozott tanúsítási eljárásaira jellemzők a következő ismérvek:

- önkéntesség,
- kollektív intézkedés (termelők csoportja kezdeményezi),
- a különbözőség igazolása,
- a termelés harmadik fél általi ellenőrzése,
- utánzó termékek ellenőrzése és kiszorítása az értékesítés területén.

A szabályozott tanúsítási rendszerben az Európai Unió eddig a következő három rendeletét léptette hatályba:

- a Tanács 2081/92 (EGK) számú, a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredet megjelölésének és földrajzi elnevezésének védelméről szóló rendeletét,
- a Tanács 2082/92 (EGK) számú, a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról szóló rendeletét,
- a Tanács 2092/91 (EGK) számú, a mezőgazdasági termékek biotermeléséről, valamint a biomezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozó jelölésekről kiadott rendeletét.

Külön meg kell említeni a megfelelőség tanúsítást szabályozó 93/465 Tanácsi direktívát, mely általános, valamennyi termékre vonatkozó, (bár a gyakorlatban élelmiszerekre eddig tudunkkal nem használják). A direktíva szabadon választható modulokat ír elő, melyek a gyártói megfelelőség nyilatkozat és a független harmadik fél típusú termék, illetve rendszertanúsítás kombinációit rögzíti. Amennyiben a nyolcféle választható modul valamelyike szerint került sor a tanúsításra és a termék megfelel az EU direktívákban rögzített feltételeknek, akkor az előállító jogosult a „CE” jel feltüntetésére a termékben.

## **Piaci rendszerek az Európai Unióban:**

Az Európai Unió több tagországa nemzeti szabványosítási intézményei már korábban létrehozták a nemzeti szabványoknak való megfelelés igazolására irányuló tanúsítási rendszereiket. E tanúsítási rendszerek pontosan meghatározott és nyilvánosságra hozott szabályok szerint működnek.

A piaci terméktanúsító rendszeren belül igen jelentős a megkülönböztető tulajdonságok tanúsítása. A legtöbb ország rendelkezik a megkülönböztetett minőséget tanúsító védjeggyel, (pl.: a német CMA, a francia Label Rouge) mely szinte minden esetben kinyilvánított célja a nemzeti ipar védelme, a versenyképesség fokozása és a külföldi piacrajutás segítése.

### ***A tanúsítási rendszer továbbfejlesztésével kapcsolatos feladatok***

Magyarországnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáig a szabályozott és a nem szabályozott tanúsítási területeken egyaránt át kell venni a kialakult és általánosan elfogadott EU gyakorlatot. Ennek érdekében jelenleg a következő feladatok megoldása látszik szükségesnek:

#### **Szabályozott rendszerek**

- A magyar termékek versenyképességének javítása és védelme érdekében át kell venni az EU által szabályozott terméktanúsítási rendeleteket és az EU Bizottsággal el kell azokat ismertetni. A bevezetésre váró rendeletek:
  - ◇ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredet-meghatározásának és földrajzi megjelölésének védelméről,
  - ◇ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról, valamint
  - ◇ a biogazdálkodás és a biotermékek megjelölésének rendjéről szóló rendeletek.
- A termelői érdekcsoportok tájékoztatását és ösztönzését mielőbb el kell kezdeni, hogy az átveendő rendeletek által adott lehetőségeket mielőbb ki lehessen használni.

#### **Piaci tanúsító rendszerek**

- Az élelmiszerek sajátossága és a magyar gazdaságban betöltött szerepe miatt a különleges tulajdonságok jelenlegi tanúsítási rendszerét (REKMAT) szabályozott piaci rendszerré kell alakítani.
- Az élelmiszer-szabványosítás fokozatos megszűnése miatt meg kell teremteni a termék-megfelelés szabályozott piaci tanúsítási rendszerét.

- A magyar termékek nemzetközi versenyképességének növelése és az országimázs erősítése érdekében kormányzati eszközökkel is támogatni kell a Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék védjegyet.

### **3.4. Minőségügyi rendszerek**

#### **3.4.1. Az ISO 9000 minőségügyi rendszerszabványoknak megfelelő minőségbiztosítási rendszerek alkalmazása**

##### *Helyzetfelmérés*

Az ISO 9000-es szabványsorozatot az élelmiszeripari nagyvállalatok többségének és néhány közepméretű üzemnek a szakemberei ismerik, több helyen intenzív rendszerépítésbe kezdtek és a kiépített rendszereket tanúsíttatják. A nagy és középvállalatok közül a többiek is nagyrészt már foglalkoznak a rendszerépítéssel, vagy közeli indítását látják szükségesnek. Az ismeretek mélysége azonban különböző, a tájékozottság a felső vezetői körben gyakran csak felszínes. A kis- és középvállalatok körében - különös tekintettel a csak néhány alkalmazottat foglalkoztatókra és a főként helyi igényeket kielégítő élelmiszer előállítókra - még nem ismerik eléggé és általában nem is alkalmazzák a rendszert.

Rendkívül fontos és a rendszer gyors magyar térhódításában döntő szerepet játszott, hogy az IKIM által működtetett Kereskedelem-, majd Gazdaságfejlesztési Alapból a kiépítés költségének maximum 50 %-át a vállalatok pályázati úton elnyerhették. Nagymértékben ennek köszönhető, hogy 1996. végéig kb. 50 élelmiszer-előállító rendszerét tanúsították és több mint 100 van kiépítés alatt. Nagy valószínűséggel feltételezhető, hogy az évtized végére a nagyüzemek és az igényesebb (külföldre vagy a nagy áruházláncoknak beszállító) közepüzemek is rendelkeznek tanúsított minőségügyi rendszerrel.

##### *Nemzetközi gyakorlat*

Kezdetben az ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszereket főként Európában alkalmazták. Angol hatásra és a jelentős piaci érdekeltség miatt azonban az élelmiszeriparban korán megindult az ezirányú fejlődés pl. Ausztráliában és Új-Zélandon is. Az elmúlt két évben pedig az USA és Japán fordított nagy figyelmet az ISO 9000-es szerinti tanúsítványok megszerzésére. Az USDA élelmiszeripari támogató programot indított, Japánban pedig – felismerve, hogy a még oly hatékony TQM háttér mellett is milyen piaci előnyt jelent a formális tanúsítás – késve, de ugyancsak

elismerek és egyre kiterjedtebben alkalmazzák az ISO 9000 szabványsorozatot.

### ***A minőségbiztosítási rendszerfejlesztéssel kapcsolatos feladatok***

A minőségbiztosítási rendszer, illetve annak egyes elemei, valamint a HACCP rendszer, illetve annak egyes elemei megvalósítandók az élelmiszeripari üzemekben (ÉT vhr. 10. §.). Ezzel összefüggésben kiemelt figyelmet kell fordítani a kis- és középvállalatokra.

A kisvállalkozások esetében - mivel ezek minőségügyi szakemberrel általában nem rendelkeznek - elsődlegesen fontos a szakmai jellegű segítségnyújtás, a minőségügyi rendszerek által képviselt gondolkodásmód elsajátításának elősegítése. Esetükben a rendszer kiépítéséhez kapcsolódóan lehet leginkább megoldani a versenyképességükhöz szükséges kisebb-nagyobb fejlesztési feladatokat is. Ezért célszerű a minőségbiztosítási és fejlesztési támogatásukat összekapcsolni.

A mezőgazdasági nyersanyagok és más beszállított termékek minősége közismerten döntő mértékben befolyásolja a késztermékek minőségét. Ezért elengedhetetlen, hogy a minőségorientált fajtakiválasztás, termesztés és az elért kiváló tulajdonságok megőrzése, majd ezek - feldolgozás általi - értéknövelése általánossá váljon. Ennek érdekében a következő időszakban egyre több élelmiszerágazatnál meg kell valósítani a minőségbiztosítás egymásra épített rendszerét a mezőgazdaság – feldolgozás – forgalmazás teljes vertikumában.

Az élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszerek hatékony működése a teljes élelmiszergazdaságban megkívánja a minőségbiztosítási rendszerszemlélet érvényesítését. Ezért mind a mezőgazdaságban, mind a kereskedelemben ösztönözni kell a minőségbiztosítási rendszerépítést.

### **3.4.2. A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer alkalmazása az élelmiszerbiztonság javítására**

#### ***Helyzetfelmérés***

Alapvető fogyasztói elvárás, hogy az élelmiszer biztonságos legyen. Mivel a betegséget vagy sérülést okozó káros anyagoknak az élelmiszerbe kerülését sokkal hatékonyabban lehet megelőzni, mint utólagos ellenőrzésekkel kiszűrni, valamennyi élelmiszert előállító és forgalmazó köteles minden tőle elvárható óvintézkedést megtenni a fogyasztó egészségének károsodását okozó veszélyek megelőzésére, az élelmiszerek biztonságának biztosítására.

Az európai és amerikai piacon alapvető feltétel az élelmiszerbiztonság garantálása, amely megköveteli e veszélyek kiküszöbölésére rendszer működtetését.

A biztonságos élelmiszer-előállítást segítő HACCP rendszer elvei a 90-es évek eleje óta ismertek Magyarországon és az elmúlt két évben megkezdődött széles körű bevezetésük. 1996 végéig mintegy 50 üzemben befejeződött vagy intenzíven folyik a rendszer megvalósítása.

### ***Nemzetközi gyakorlat***

**A HACCP világszerte kiemelt prioritás kapott. Így pl. az 1996 év eleje óta az USA-ban is kötelező fokozatos bevezetése a baromfi- és húsiparban.**

Az Európai Unióban az Élelmiszerek Higiénijára vonatkozó Irányelvek (93/43 EEC) 3. cikkelyével megvalósult a HACCP európai jogrendbe való integrációja. Eszerint 1995 decemberéig valamennyi tagország élelmiszertörvénykezésébe be kellett építeni azt, hogy az élelmiszerekkel foglalkozóknak meg kell határozniuk tevékenységüknek - az élelmiszerbiztonság szempontjaiból - kritikus pontjait és e pontokon biztosítaniuk kell a megfelelő óvintézkedések alkalmazását, illetve rendszeres felülvizsgálatát a HACCP rendszer elvei szerint. A HACCP módszer (vagy más egyenértékű módszer) alkalmazása tehát lényegében kötelezővé válik valamennyi élelmiszerral kapcsolatos tevékenység során. A rendszer, illetve egyes elemeinek alkalmazását - a fentiekből kiindulva - az új magyar Élelmiszertörvény végrehajtási rendelete (1/1996 (I. 9.) FM-NM-IKM r. 10.§) is előírta.

A HACCP rendszerek alkalmazása nélkül az Európai Unióba irányuló magyar élelmiszer-export esélyei várhatóan már a közeli jövőben is jelentősen csökkennének.

### ***A HACCP alkalmazásával kapcsolatos feladatok***

- Az állam az élelmiszerbiztonságot az hatósági ellenőrzéssel is készítse az előállítókat a HACCP követelmények teljesítésére.
- A jogszabályok betartásának ellenőrzését végző szakemberek végezzék saját munkájukat is a veszélymegelőző szemlélet és a HACCP alapelvek figyelembevételével.
- Az élelmiszeripar és a hatóságok között - különösen a kis- és középméretű üzemek esetében - alakuljon ki partneri együttműködés a veszélyek elhárítására és a problémák ésszerű és gyakorlatban is megvalósítható megoldására.

- A 93/43 EEC direktívát sürgősen adaptálni kell a magyar élelmiszerjogba.
- A HACCP rendszerek megvalósítását államilag is támogatni kell a következők szerint:
  - ◊ a támogatás terjedjen ki a rendszer kidolgozásával kapcsolatos elemző, szervező munkára és a megvalósítással összefüggő beruházási, műszaki és fejlesztési feladatokra;
  - ◊ a kis- és középvállalatok számára néhány napos speciális szakértői továbbképzést és tanácsadást is lehetővé kell tenni;
  - ◊ a HACCP rendszer kidolgozása alapos élelmiszerkémiai, technológiai, mikrobiológiai és higiéniai szaktudást igényel, ezért fontos a téma oktatása, melyhez színvonalas módszertani útmutató anyagok, szakkönyvek és egyéb segédletek kidolgozása és kiadása igen kívánatos,
  - ◊ az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos veszélyek, gyakori hibák, egyszerű óvintézkedések széleskörű ismertetése céljából figyelemfelkeltő kampányok szervezése, plakátok, oktatói anyagok kidolgozása, kiadása és terjesztése egyaránt szükséges.

### **3.4.3. A Helyes Gyártási Gyakorlat (GMP) és a Helyes Higiéniai Gyakorlat (GHP) alkalmazása**

#### ***Helyzetfelmérés***

Az élelmiszeriparban a Helyes Gyártási Gyakorlat (GMP) meghatározza azokat a szakmai - műszaki és szervezési - irányítási követelményeket, melyeknek az élelmiszer előállítása, tárolása, forgalmazása során meg kell felelni annak érdekében, hogy az élelmiszer biztonságos és előírt minőségű legyen.

A GMP és a HACCP szoros kapcsolatban állnak egymással. Míg a GMP az élelmiszer-előállítás, vagy egy-egy iparág általános követelményeit foglalja össze, addig a HACCP ezeknek az adott egyedi termékre, üzemre, technológiára, gépre, személyzetre való alkalmazását határozza meg, kiemelve azokat az elemeket és műveleteket, amelyek az adott tevékenység kritikus szabályozási pontjai.

A GMP a minőségbiztosítási rendszerek kidolgozásának és működtetésének szakmai alapja is egyben. A minőségbiztosítási rendszer kidolgozása során a GMP-re támaszkodva, abból kiindulva kell a követendő minőségbiztosítási gyakorlatot meghatározni és azt a szükséges dokumentumokban rögzíteni. A GMP jelenléte tehát a minőségbiztosítási

rendszerben a rendszert átszövő, megalapozó tartalomként értelmezendő, nem elkülönült és dokumentált rendszerelemként.

1996. végén - nemzetközi pénzügyi támogatással és brit szakmai segítséggel - széles szakértői csoport elkészítette és megjelentette az első magyar élelmiszeripari GMP kiadványt.

### ***Nemzetközi gyakorlat***

Az európai gyakorlat szerint a GMP irányelveket és útmutatókat, termelési gyakorlati szabályzatokat az élelmiszeripar vagy egyes ágazatainak képviselői önkéntes alapon maguk állítják össze, élvezve az állami szervek támogatását és együttműködését. Az USA-ban ezeket az útmutatókat egyes esetekben maguk az állami szervek készítik el vagy kezdeményezik azt.

Az EU 93/43 EEC számú irányelve az élelmiszerhigiéniával összefüggésben előírja, hogy a tagállamok ösztönözzék élelmiszerelőállítókat és forgalmazókat arra, hogy önkéntes alapon - együttműködve az illetékes hatóságokkal és a fogyasztóvédelem képviselőivel - dolgozzanak ki a Helyes Higiéniái Gyakorlatra vonatkozó szabályzatokat.

Az útmutatók, amelyek lehetnek átfogó, általános jellegűek vagy egy meghatározott szempontra (pl. higiénia) vagy iparágra (pl. konzervipar) korlátozódhatnak, bizonyos részletességgel leírják, hogy egy szakágazat elismert színvonalának megfelelő élelmiszerelőállító vagy forgalmazó milyen módon érheti el üzemében vagy üzletében a jó higiéniai színvonalat és az előírt egyenletes minőséget.

Európában a nagyobb termelő vállalatok és kereskedelmi hálózatok gyakran a termelési tevékenység elvárt szabályait leíró saját működési szabályzatokat (Code of Practice) hoznak létre, melyek betartását nemcsak saját szervezeti egységeiktől, üzemeiktől, de beszállítóiktól is megkövetelik.

Tehát ezen útmutatók, szabályzatok a szakterület általánosan elfogadott legjobb gyakorlati tapasztalatait tükrözik. Betartásuk nem kötelező, de az üzleti partnerek és a hatóságok egyaránt elvárják az ezeknek megfelelő gyakorlat folytatását.

### ***A GMP és GHP útmutatók kidolgozásával kapcsolatos feladatok***

- Az állam támogassa, hogy az egyes élelmiszerelőállítók és szakágazatok önkéntes alapon dolgozzanak ki Helyes Gyártási Gyakorlati útmutatókat, azokat széles körben vitassák meg és hozzák nyilvánosságra.



- A Helyes Higiéniai Gyakorlatra vonatkozó útmutatók kidolgozására az élelmiszer-előállítók vonják be az érdekelt hatóságokat és a fogyasztói csoportok képviselőit is.
- A GMP és a GHP gyakorlati megvalósításának egyik lehetséges változata beépítésük az élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszer munkautasításaiba.

### **3.4.4. A teljes körű minőségmenedzsment (TQM) alkalmazása**

#### ***Helyzetfelmérés***

A teljes körű minőségmenedzsment vagy teljes körű minőségirányítás (TQM) az ISO 8402 szabvány fogalommeghatározása szerint:

„A szervezet minőségközpontú irányítási eljárása, amely a szervezet összes tagjának részvételén alapszik és azt célozza, hogy hosszú távon sikerrel nyerje el a vevő megelégedettségét és hasznára szolgáljon a szervezet összes tagjának és a társadalomnak egyaránt.”

Az ISO 9000 minőségbiztosítási rendszer szabványok és a HACCP rendszer azokat a követelményeket határozzák meg, amelyek szükségesek ahhoz, hogy a vállalat külső vevőinek egy adott piaci helyzetben megfelelő árut, szolgáltatást nyújtson. Erős piaci versenyben ez nem elég, a folyamatosan változó piaci elvárásoknak csak egy olyan vállalkozás tud megfelelni, amely képes önmaga folyamatos továbbfejlesztésére, változtatására. Ennek egy megalapozott rendszerét valósítja meg és a TQM, amely a vezető magyar szakemberek körében ismert és az utóbbi két évben megkezdődött szélesebb körű ismertetése is.

#### ***Nemzetközi gyakorlat***

A TQM alapját képező minőségi filozófiák az amerikai Juran, Deming és Feigenbaum iskolateremtő munkásságának eredménye. Kiindulása ebből következően az amerikai helyzet, illetve a háború után ehhez először igazodni, majd azt sikeresen meghaladni akaró japán gazdaság. A TQM ebből következően elsősorban Japánban és az USA-ban terjedt el. A Japánhoz való piaci felzárkózás eszközeként évek óta igen nagy erővel vezetik be az USA-ban és az utóbbi években kezd tért hódítani Európában is .

A TQM filozófia a következő kettős feltételrendszeren nyugszik: a változások szükségességét belátó, azon aktívan munkálkodó, szellemileg felkészült, módszertanilag képzett és megfelelően motivált munkatársakon, valamint gazdaságilag stabil és a napi munka szintjén jól szervezett

vállalati működésén, amely lehetővé teszi a vállalati rendszer minőség irányába történő orientációját stratégiai távlatokban. A TQM az e feltételeknek megfelelő országokban, ágazatokban és vállalatoknál gyorsan terjed.

Egyes helyeken már megfigyelhető a környezetvédelemmel, munkavédelemmel, biztonságtechnikával, állatkímélő tartással, -szállítással és -vágással kapcsolatos követelmények TQM-mel való összekapcsolódása, mely jelzi a minőségügyi rendszerek integrált továbbfejlesztésének irányát is.

A TQM egyik kulcsfontosságú részelemének tekinthető a minőségorientált gyártmányfejlesztés, amellyel az új termék egyes kiemelt tulajdonságai, fontosabb minőségi jellemzői a fogyasztói elvárásoknak megfelelően előre tervezhetőek és magasabb szinten rögzíthetőek.

### ***A TQM hazai adaptálásával kapcsolatos feladatok***

A TQM irányába való minőségügyi rendszerfejlesztéshez a következőkre van szükség:

- A TQM elvének és módszereinek alkalmazását projektektől és programoktól független, rendszeres szakmai fórum létrehozásával kell támogatni.
- Az állami támogatás elsősorban ne a vállalatok felé irányuljon, hanem azokra a lehetőségekre összpontosítson, amelyeken keresztül javítható az élelmiszeripar adaptációs készsége a TQM elvek és módszerek használatában (pl. szakmai rendezvények szervezése, színvonalas kiadványok készítése és terjesztése).
- Kiemelt hangsúlyt kell helyezni a TQM gyakorlati megvalósítása során igényelt módszerek, technikák megismertetésének és elsajátításának elősegítésére, a vállalatoknál tartandó tanfolyamokra és oktatási segédanyagok, jegyzetek összeállítására, mivel a megvalósítás és működtetés az alkalmazottak tömegeitől kívánja meg ezen technikák mindennapi alkalmazását.
- A támogatás súlypontját a széles rétegeket érintő ismeretadásra, szemléletformálásra célszerű helyezni.
- A Minőségi Díj pályázathoz csatlakozóan képezze megfontolás tárgyát, hogy az élelmiszerelőállítók körében a TQM területén legjobb eredményeket elért vállalat számára külön díj kerüljön évente kiadásra.

## 3.5. A minőségügyi kutatás, fejlesztés és oktatás

### *Helyzetfelmérés*

#### **A minőségügyi kutatás helyzete**

A gyorsan változó gazdasági környezethez való alkalmazkodás kényszere és az egyre szűkülő anyagi források miatt az ágazati kutató intézmények száma az utóbbi időben csökkent, a meglévőkben létszámcsökkentésre, terület-leépítésre került sor, műszer-eszközfejlesztés alig történt.

E helyzetben természetesnek tűnik, hogy minőségügyi kutatás - melynek esetleges szükségessége éppen az általános kutatási leépülés időszakában merülhetett fel - gyakorlatilag Magyarországon nincs.

#### **A minőségügyi oktatás helyzete:**

Magyarországon jelenleg a minőségügyi oktatás tendenciái általánosan, (nemcsak az élelmiszeriparra vonatkoztatva) a következők szerint foglalhatók össze:

- Csaknem valamennyi idevágó felsőoktatási intézményben a tanterv része a minőségügyi oktatás valamely formája. Több egyetemen, főiskolán erre külön tanszékeket is hoztak létre. A középfokú oktatásban is kezd elterjedni, így pl. az élelmiszeripari laboránsképző, technikusképző iskolák külön tantárgy keretében oktatják a minőségügyi ismereteket. Mind a felső-, mind a középfokú oktatás továbbfejlesztendő a rendszerszemlélet irányába.
- A minőségügyi oktatásban még elég ritka, hogy az szorosan összekapcsolódna a vezetési és a marketing ismeretek oktatásával.
- A legkülönbözőbb szervezetek számtalan tanfolyamot tartanak a minőségügyi ismeretek elterjesztésére. Ezek lényegében összehangolatlanok, a hallgatók követelményrendszere nem egységes és az oktatás színvonala sem mindig megfelelő.
- Néhány intézmény, szervezet elkezdte az európai szintű követelményeknek megfelelő speciális minőségügyi oktatást, többnyire külföldi oktatók vagy adaptált oktatási anyag segítségével.

#### ***A nemzetközi gyakorlat***

A **minőségügyi kutatómunkával** kapcsolatban az Európai Unió tagállamaiban megfigyelhető, hogy egyre inkább növekedik a tudományos megalapozottság iránti igény. Különösen vonatkozik ez az élelmiszerminőség és élelmiszerbiztonság területeire (pl. higiénia, toxikológia, táplálkozásélettani kérdések), ahol a jogi törvényalkotó munkához elengedhetetlen a tudományos háttér.

A **minőségügyi oktatás** nemzetközi gyakorlatának tendenciáit tekintve az Európában, illetve az Európai Unió tagállamaiban működő oktatási rendszerek közül az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) harmonizált sémája emelhető ki. Ennek keretében foglalkoznak - a speciális minőségügyi oktatás valamennyi területét felölelve - a minőségügyi szakértők, minőségügyi rendszer-menedzserek, minőségügyi auditorok és minőségügyi mérnökök képzésével. Megfontolandó az egységes és harmonizált alapelv és a szakemberekkel szembeni szigorú követelményrendszer beépítése a kialakítandó hazai minőségügyi oktatási rendszerbe.

### ***A minőségügyi kutatással, fejlesztéssel és oktatással kapcsolatos feladatok***

A következő kutatási prioritások, illetve ezek támogatása javasolható, figyelembe véve a kutató intézmények jelenlegi felszereltségi és felkészültségi állapotát:

- a gyakorlatban könnyen megvalósítható és gazdasági hasznot hozó rendszerelméleti, kvalimetriai, operációkutatási munkák;
- minőségügyi információs bázis létrehozása;
- módszerfejlesztés mind az értékelő eljárások, mind a minőségellenőrző technikák valamennyi területén;
- az élelmiszerbiztonsággal összefüggő higiéniai, toxikológiai és táplálkozás-élettani kutatások;
- az EU által szervezett és számunkra is nyitott kutatási programokhoz való csatlakozás elősegítésére az EU prioritások figyelemmel kísérése.

A körvonalazott kutató-fejlesztő munka erőteljesebb koordinálása az egyes kutatóhelyek között a hatékonyság növelése érdekében egyértelműen szükségesnek látszik.

A **minőségügyi oktatás** fejlesztése nélkül a minőségkultúra színvonala nem javítható.

A magyar termékek és szolgáltatások európai elfogadtatása csak úgy érhető el, ha olyan szakemberek működnek e területeken, akik nemzetközi elismertségű oktatásban részesültek és ennek megfelelő bizonyítvánnyal, oklevéllel és mindenek felett alkalmazható tudással rendelkeznek. Ehhez az szükséges, hogy a minőségügyi oktatásban résztvevő intézményekkel szemben támasztott követelmények megegyezzenek a nemzetközi előírásokkal.

A minőségügyi oktatási intézményeket is tanúsíttatni kell, ami magában foglalja a vizsgák és a szakemberek regisztrálási rendszerét is. Ez azt is

jelentené, hogy a követelményeket nem kielégítő intézmények tanfolyamai legfeljebb ismeretterjesztő szerepet tölthetnének be.

## **4. Az élelmiszergazdaság középtávú minőségpolitikája és megvalósításának állami feladatai**

### **4.1. A minőségpolitika megfogalmazása**

Ágazati felelősségéből következően a Földművelésügyi Minisztérium középtávon, az ország EU tagságáig terjedő, várhatóan 5-7 éves időszakban arra törekszik, hogy a magyar élelmiszergazdaság olyan minőségügyi fejlődést érjen el, mely a majdani EU Egységes Belső Piacon biztosítja termékeinek minőségi versenyképességét. Az Egységes Belső Piacon való megjelenés során minőségi okokból a magyar élelmiszergazdaság összességében nem veszíthet piacot, éppen ellenkezőleg jó minőségű termékeivel teret kell nyernie.

### **4.2. A minőségpolitika megvalósításának állami feladatai**

#### **4.2.1. Minőségügyi jogi szabályozás**

Rövid távon a következő feladatokat kell megoldani:

- az új ÉT-ben szereplő felhatalmazásoknak megfelelő rendeletek hatályba léptetése;
- a biotermelésre vonatkozó EU rendelet adaptálása;
- a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetével naprakészen kövesse az EU technikai előírásait;
- a 93/43 EGK higiéniai irányelv adaptálása;
- a nemzeti rendszerekhez igazodó, speciális minőségügyi infrastruktúrát (terméktanúsítás, eredetvédelem stb.) megvalósító rendeletek kidolgozása.

## **Hosszabb távon a jogi szabályozás továbbfejlesztése a következőkre terjedjen ki:**

- A piaci viszonyok kiteljesedésével párhuzamosan felül kell vizsgálni, hogy az új ÉT-ben előírt - az EU tagállamok gyakorlatában nem szereplő - engedélyezési eljárásokat mikor lehet megszüntetni.
- Magyar Élelmiszerkönyv II. és III. kötetének teljes körű kidolgozása.
- Elő kell segíteni az egyes szakágazatok Helyes Higiéniái Gyakorlatának kidolgozását, állami jóváhagyását és azokat meg kell jelentetni.
- A terméktanácsok, független laboratóriumok, fogyasztóvédelmi szervezetek, kamarák stb. megerősödésével rájuk a jogalkotói munkában egyre jobban kell támaszkodni.

## **Folyamatos feladatként jelentkeznek a következők:**

- Az élelmiszerszabályozási munkának folyamatosnak kell lennie úgy, hogy Magyarországon az EU szabályozás változásainak átvétele a tagországokéval azonos legyen.
- Arra kell felkészülni - elsősorban a megfelelő információs háttér kiépítésével -, hogy a teljes jogú tagsággal egyidőben az európai szabályozásnak aktív alakítói lehessünk.

## **Ehhez a következő feltételek teljesülése szükséges:**

A megalapozott jogalkotói munka igényli a kitekintést az élelmiszerszabályozás trendjeire, a fejlett országok gyakorlatára, a nemzetközi ajánlásokra. Ennek követésére megfelelő szellemi kapacitást és a szükséges anyagi eszközöket biztosítani kell.

### **4.2.2. Hatósági ellenőrzés működtetése**

#### **Rövid távon a következő feladatokat kell megoldani:**

- Az ÉT-ben rögzített kötelezvény alapján el kell készíteni az élelmiszerek ellenőrzésének rendjével foglalkozó FM-BM-HM-İKIM-NM közös rendeletet, valamint a közös díjszabást. Ez az első lépés az összehangolt, egységes elvek és gyakorlat szerint működő magyar hatósági ellenőrzés megvalósítása felé.
- A hatósági szakembereket az ÉT Vhr. 10. §-ával összhangban fel kell készíteni a HACCP rendszert és az ISO rendszert átfogóan vagy részlegesen adaptáló vállalatok ellenőrzésére. A felkészítés lényege az ISO 9000 és a HACCP rendszerszemléletű gondolkodásmódjának elsajátíttatása.

- Annak érdekében, hogy a területileg illetékes ÁÉÉÁ-ok a gyártmánylap jóváhagyást illetően az országban azonos elvek és gyakorlat szerint működjenek (pl. címketervek, minőségmegőrzési időtartamok jóváhagyása) szükség van szakmai segédletek, belső tájékoztató anyagok és az információs rendszer kiépítésére, amelyben a számítógépes nyilvántartás is szerepet kaphat.
- A hatósági ellenőrzésnek a megelőző és követő ellenőrzést közel azonos arányban, a termékek és az előállítók adottságain, előéletén alapuló kockázatelemzés szerinti szigorúsággal kell végezni.
- Az import élelmiszerek mintavételes, követő ellenőrzésének nagyobb gyakoriságát fogyasztóvédelmi és piacvédelmi szempontok is szükségessé teszik.
- A kereskedelem és vendéglátás szolgáltatásaiban tapasztalt hiányosságok felszámolása érdekében ezen a területen is gyakoribb és szigorúbb ellenőrzésre van szükség.

### **Hosszabb távon megoldandó feladatok:**

A hatósági élelmiszerellenőrzés működtetése során meg kell felelnünk a vonatkozó EU direktíváknak. E feladathoz kapcsolódóan a piacgazdaság erősödésével párhuzamosan

- az ÉT Vhr. 37. § előírásának megfelelően el kell végezni a laboratóriumok akkreditálását.
- a hangsúlyt fokozatosan a kockázatanalízisen nyugvó ellenőrzésre kell helyezni, amihez biztosítani kell az ellenőrök naprakész képzettségét,
- még az EU tagság előtt a lehető legszélesebben be kell kapcsolódnunk az EU és tagállamai hatósági ellenőrzési rendszerébe (információcsere, képzés, közvetlen kapcsolatok, módszeregységesítés stb.),
- fogyasztóvédelmi szempontból hosszabb távon sem mellőzhető a minőségi jellemzők vizsgálata a biztonsági jellemzők (mikrobiológiai szennyezettség, maradványanyagok stb.) mellett, de a vizsgálatokból a biztonsági jellemzők részarányának fokozatosan növekvő arányt kell képviselnie,
- a minőségi paraméterek vizsgálatánál túl kell lépni a könnyebben mérhető jellemzők meghatározásán és a fogyasztó bármilyen jellegű megtévesztésének megakadályozását kell célul tűzni, amihez a szükséges vizsgáló felszereléseket biztosítani kell,
- az ellenőrző szerveknél keletkező adatokból (pl. minőségi és biztonsági jellemzők) országos összefoglaló statisztikát kell készíteni, egyrészt

bemutatva a magyar élelmiszergazdaság teljesítményeit és eredményeit, másrészt kimutatva és nyilvánosságra hozva hibáit, gyengeségeit,

- a jelenleginél fokozottabb gondot kell fordítani a médiák, a fogyasztóvédelmi szervezetek tájékoztatására és a jobb PR kapcsolatokra is.

Alapvető feltételként a jelen minőségpolitikából kiinduló nemzeti élelmiszerfelügyeleti stratégiája kidolgozása szükséges, amely egyaránt magában foglalja az FM-NM-IKIM hatáskörébe tartozó kérdéseket felvetését és a megoldási variációkat is.

### **4.2.3. Állami minőségügyi kutatás és oktatás**

#### **Rövid távon belül a következő feladatokat kell megoldani:**

- Biztosítani kell, hogy az állami oktatás keretében csak olyan külföldi oktatási programok adaptálására kerülhessen sor, amely nemzetközi szinten hasznosítható ismereteket ad és törekedni kell a végzettség, bizonyítvány nemzetközi szinten való elfogadtatására. Ezt az elvárást célszerű támogatni az egyéb, oktatással foglalkozó szervezetek tevékenységében is.
- Szigorítani kell a szakértői bizonyítvány kiadásának feltételeit és alkalmas oktatási-képzési rendszeren keresztül biztosítani kell ismeretanyaguk naprakészségét.
- A minőségügyi oktatáshoz és az egyértelmű szakmai kommunikációhoz szükséges a magyar minőségügyi nomenklatúra egységesítése. A MÉTE Minőségügyi Klubjának ezirányú kezdeményezését tovább kell fejleszteni és bővíteni.

#### **Hosszabb távon szükség van a következőkre:**

- A felsőfokú és a posztgraduális minőségügyi oktatásban a lehetőségeknek megfelelően meg kell oldani az oktatási programok összehangolását és az egységes elveken alapuló tantervek kialakítását.
- Az oktatást lektorált jegyzetek kiadásával kell színvonalasabbá és eredményesebbé tenni.

Az államilag támogatott kutatás-fejlesztés irányait a minőségügy területén folyamatosan a következőkre kell összpontosítani:

- a kutatás-fejlesztési irányok kijelölése az EU Framework programjával összhangban;
- a minőségügy elméletéhez kapcsolódó rendszerszemléleti, matematikai-statisztikai, kvalimetriai, gazdaságtani stb. kutatások beindítása, melyek



eredményei szemléletformáló hatásuknál fogva széles körben hasznosulhatnak;

- a termékminősítés és a minőségügyi rendszerfejlesztés irányainak megfelelő módszertani kutatások felgyorsítása, melyek eredményei a gyakorlatban szintén széles kört érintve hasznosulhatnak.

#### **Ehhez a következő feltételek figyelembe vétele szükséges:**

A minőségügyi kutatás-fejlesztés és a minőségügyi oktatás szervezeti keretei, finanszírozási lehetőségei és módja nem választhatók külön az élelmiszeripari kutatás-fejlesztés és az oktatás egészétől. A kutatás-fejlesztés és az oktatás egészének intézményrendszere és működési feltételei értelemszerűen befolyásolják minőségügyi oldaluk eredményességét is. Az erre vonatkozó átfogó és konkrét javaslattétel meghaladja a minőségpolitika kereteit.

#### **4.2.4. Példamutatás**

A minőség iránti elkötelezettséget következetesen érvényre kell juttatni a közvetlen állami tevékenységben (hatósági, intézményi, államigazgatási munkában; állami vásárlásokban; műszaki és egyéb központi fejlesztési források odaítélésében stb.). A kapcsolódó feladatok célszerűen a nemzeti minőségpolitikához csatlakozóan, annak keretében indított akciókon, a szakemberképzésen, az új követelményrendszer megfogalmazásán stb. keresztül valósulhat meg.

### **4.3. A minőségpolitika megvalósításának állami részvételt igénylő feladatai**

#### ***Részvétel a nemzeti szabványosításban és egyéb ágazati szabályozásban***

Ezen a szakterületen folyamatosan a következő feladatok oldandók meg:

- Az élelmiszeripar számára jelentősek a mezőgazdasági nyersanyagok nemzeti szabványai, melyek egy részét rendeletileg kötelező erejűnek nyilvánították. Ezek felülvizsgálatánál az élelmiszeripar részéről felmerülő minőségi szempontokat érvényesíteni kell a nemzeti szabványosításban való állami részvételen keresztül.
- Az élelmiszeripar területét érintő nemzeti szabványosítást és a Magyar Élelmiszerkönyv készítését össze kell hangolni.
- Az élelmiszervizsgálatok területén változatlanul jelentős marad a nemzeti szabványok szerepe. A szabványosítás feladata ebben a

vonatkozásban a nemzetközi szabványok, módszertani ajánlások átvétele és adaptálása a nemzeti rendszerbe.

- Támogatni kell az egyes ágazatok szervezetei által saját használatukra kidolgozandó minőségi szabályok megalkotását, Helyes Termelési Gyakorlat előírásainak kidolgozását és elterjesztését.

### ***A terméktanúsítási és a minőségellenőrzési rendszer kialakításában és működtetésében való részvétel***

Az EU szabályozott, tanúsítási rendszereinek jogszabályi átvételével párhuzamosan az ezekhez tartozó működési rendszert rövid távon ki kell alakítani. Ezekben (földrajzi eredetvédelem, különleges minőség, megfelelés, biotermelés) - tekintettel a nemzetközi összefüggésekre - indokolt fenntartani az állami szerepet.

A piaci rendszerben működő minőség tanúsítás szervei csak részben épültek ki, az akkreditált független laboratóriumi hálózat kiépítése a kezdeteinél tart, a független szakágazati minőségellenőrző szervezetek létrehívása csak a szándék szinten van jelen. Ezek azok a hiányzó pillérek, amelyek létrehozásának állami támogatása hosszabb távon szükséges ahhoz, hogy felzárkózzunk az európai minőségügyi gyakorlathoz.

### ***Minőségügyi információs szolgáltatásban való részvétel***

A hazai élelmiszer-előállítókat érintő külföldi (nemzeti, illetve regionális) élelmiszerszabályozási információkról tájékoztatást nyújtó, a Világbank által támogatott és a KÉKI-hez telepítve létesült Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum fenntartásához állami részvétel szükséges.

A Centrum szolgáltatását a jövőben az információ-feldolgozás - információértelmezés irányába célszerű fejleszteni és az aktuális változásokat a szakemberek tudomására kell hozni, amihez elemzésekre, az értékelésekre és az értelmezésekre a jelenleginél jobban összpontosító, nagyobb feldolgozókapacitásra van szükség.

## **4.4. A minőségpolitika megvalósításának állami segítséget igénylő feladatai**

### **4.4.1. Minőségügyi ismeretátadás, szemléletformálás segítése**

Ahhoz, hogy a minőség területén felzárkózhassunk a fejlett országok gyakorlatához a technikai, anyagi, szervezeti, információs erőforrásokon kívül az emberi erőforrás megfelelő színvonalú biztosítása, fejlesztése is

szükséges. Ennek egyik lényeges eszköze az ismeretátadáson, meggyőzésen, példaállításon keresztül történő szemléletformálás.

Az ismeretátadást, szemléletformálást állami eszközökkel is folyamatosan elő kell segíteni, mely irányulhat a vállalatokra, a fogyasztókra és a minőségügyi szakemberekre egyaránt.

#### ***A vállalatok munkájának segítése:***

- A szakmai társadalmi szervezeteket támogatni kell olyan információs rendszer működtetésében, amely lehetővé teszi a vállalatok gyors és hatékony tájékoztatását az aktuális minőségügyi témákban.
- A minőségügyi fejlesztésben élenjáró vállalatokat és szakembereket minőségi és más szakmai díjak odaítélésével célszerű elismerni.

#### ***A szakemberek szemléletformálása:***

- Kezdeményezni kell a szakirányú könyvek és kiadványok kiadását és támogatását, valamint a szakmai folyóiratok kiadási költségeihez való hozzájárulást, amelyben ezután rendszeresen megjelentethetők a hatósági ellenőrzés tapasztalatairól és az állami tevékenység eredményeiről szóló beszámolók.
- Állami oktatási-kutatási intézmények által piaci formában végzett képzési tevékenység segítése.
- A nem állami oktatási - képzési formák megfelelő információkkal való segítése.

#### ***Fogyasztók tájékoztatása és szemléletformálása:***

- A fogyasztói tájékoztatást a hatósági ellenőrzés tapasztalatairól a sajtón keresztül kell megvalósítani.
- A fogyasztóvédelmi szervezetekkel együttműködve a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos ismeretei jelentős mértékben bővítendőek különböző kiadványokkal a követendő háztartási élelmiszerhigiéniai gyakorlatról és a címkeolvasás kultúrájáról.

### **4.4.2. A minőségügyi rendszerek (ISO, HACCP, TQM) bevezetése**

#### **Rövid távú feladatok:**

- az élelmiszertörvény végrehajtási rendeletében előírt minőségbiztosítási rendszer, illetve rendszerelemek kiépítésére vonatkozó módszertani útmutató összeállításának támogatása;
- az ISO 9000 mezőgazdasági elterjedését segítő szakanyagok készítésének , szakmai rendezvények szervezésének támogatása;

- a HACCP rendszer kidolgozásához szükséges alapvető útmutató anyagok, segédletek kidolgozásának és közzétételének támogatása;
- a HACCP rendszer bevezetéséhez szükséges szakemberképzés támogatása;
- a HACCP rendszer bevezetésére vonatkozóan pályázatos támogatási rendszer meghirdetése, amely adjon részleges pénzügyi fedezetet a rendszer kidolgozásával kapcsolatos szervező munkára, valamint a megvalósításhoz kapcsolódó esetleges műszaki fejlesztési tevékenységre;
- az OMF által megkezdett gyakorlat folytatása, amely állami támogatás keretében lehetőséget ad a minőségügyi rendszerek TQM irányába történő továbbfejlesztéséhez.
- A minőségbiztosítási rendszer bevezetésének már működő támogatása továbbá az alábbi körre terjedjen ki:
  - ◊ minőségbiztosítási referenciahelyek kialakítása az élelmiszeripari kis- és középvállalatoknál,
  - ◊ minőségbiztosítási referenciahelyek kialakítása az élelmiszer-forgalmazást végző cégeknél,
  - ◊ minőségbiztosítási referenciahelyek kialakítása a mezőgazdasági termelőknél.

### **Hosszabb távú feladat:**

- A TQM elvének és módszereinek alkalmazását általános jelleggel is támogatni kell. A támogatást olyan szervezetek, csoportok, közösségek kapják, akik a témába vágó rendezvények és főleg szakmai anyagok készítésével a széles rétegeket érintő ismeretadást, szemléletformálást segítik elő.

### **Folyamatos feladat:**

Szükség van a közvetlen állami támogatás folyamatos kialakítására és működtetésére mind az ISO 9000, mind a HACCP és a TQM területén az elkövetkező időszak alatt. Kezdetben a közvetlen támogatás súlypontját az ISO, majd a HACCP foglalja el. A TQM előállítói bevezetését állami eszközökkel kisebb mértékben célszerű támogatni, a hangsúlyt itt hasznosabb a szemléletformálás támogatására helyezni.

A közvetlen állami támogatás jelentős pénzeszközök rendelkezésre bocsátását feltételezi. Az eddigiek során a minőségügyi fejlesztéssel kapcsolatos célokra az OMF és az IKIM kezelt alapokat. Célszerű ezt a gyakorlatot úgy módosítani, hogy a megjelölt élelmiszeripari feladatokra az FM tárcán belül különítsenek el központi forrásokat.

A közvetett állami támogatási formák esetében hangsúlyozni kell, hogy a különböző kiadványok megfelelő kialakításához az állami megbízó és a szakmai munkát végző szakértők, illetve a mögöttük álló szervezetek között szoros együttműködés szükséges.

#### **4.5. A minőségpolitikai feladatok végrehajtásának alapelvei**

- A minőségpolitika végrehajtását összhangba kell hozni a készülő Nemzeti Minőségügyi Programmal, illetve ennek feladataival. Ez a tárcák közötti egyeztetéssel oldható meg, amelyre annál is inkább szükség van, mivel az élelmiszergazdasági minőségpolitikában megfogalmazottak több tárcát és szakterületet érintenek. A tárcaközi egyeztetés fenntartására a minőségpolitika megvalósítása során folyamatosan szükség van.
- Az erőforrások elosztásánál előnyt kell élvezniük a teljes mértékben állami feladatoknak, az állam katalizáló szerepvállalására csak a rendelkezésre álló forrásoktól függő mértékben kerülhet sor.
- Azokat a feladatokat célszerű előnyben részesíteni, amelyek hatása szélesebb körű. A minőségügy infrastruktúrája fejlesztésének, az ismeretátadásnak és szemléletformálásnak nagyobb hangsúlyt kell kapniuk, mint a vállalatok egyedi támogatását lehetővé tevő programoknak.
- Célszerű kiemelt feladatként kezelni a kevésbé tőkeerős és a korszerű információkkal kevésbé ellátott kis- és közepes vállalatok versenyképesebbé, dinamikusabbá tételét.
- Az állam minőségpolitikai feladatainak megvalósítására célszerű a politika egyes elemeire vagy az egyes szakágazatokra külön-külön, részletes programok kidolgozása.

A programok kialakításában és megvalósításában jelentős szerepet kell kapniuk a szakmai társadalmi szervezetekkel, érdekképviseletekkel, egyesületekkel való konzultációnak és együttműködésnek. Így érhető el, hogy a célok megvalósítására rendelkezésre álló - nemcsak állami - erőforrások összehangoltan legyenek felhasználhatók. Itt nem közvetlen állami irányításra, hanem kölcsönös, rendszeres információadásra és konzultációra alapozott kapcsolatok és az ennek megfelelő fórumok kialakítására gondolunk. Ezeknek a fórumoknak a működtetését a minőségpolitika megvalósulásának időszakos felülvizsgálatára is fel lehet használni és a tapasztalatok figyelembevételével a szükséges korrekciók kezdeményezhetők.

## **A hazai élelmiszeripari minőségpolitika időszerű kérdései**

*Rácz Endre, Váradi Mária és Szabó Erzsébet*

Magyarország EU csatlakozásának előkészítéséhez a Földművelésügyi Minisztérium irányításával egy szakértői team elkészítette és vitára bocsájtotta a magyar élelmiszergazdaság minőségpolitikáját. A tanulmány része a készülő Magyar Élelmezéspolitikai című anyagnak. A tanulmány elkészítése során felmérés tárgyát képezte a hazai gyakorlat összehasonlítása a nemzetközi követelményrendszerrel és gyakorlattal, amiből levezetésre kerültek a következő évek minőségügyi feladatai.

## **Current tasks of the quality policy for the Hungarian food industry**

*Rácz, E. – Váradi, M. – Szabó, E.*

In order to prepare Hungary's accession to EU, a team supervised by the Ministry of Agriculture prepared and distributed for comments the quality policy of the Hungarian food industry. This study is an integral part of the „Hungarian Nutrition Policy” preparing now. During the study the Hungarian practice was evaluated in comparison with the international requirements and practices developing in this way the quality objectives for the next years.

## **Aktuelle Fragen der Qualitätspolitik der ungarischen Ernährungswirtschaft**

*Rácz, E., Váradi, M. und Szabó, E.*

Die Qualitätspolitik der ungarischen Ernährungswirtschaft wurde durch ein Expertenteam zur Vorbereitung der EU Mitgliedschaft Ungarns unter Anleitung des Ministeriums für Landwirtschaft erarbeitet und zur Diskussion gestellt. Die Studie ist Bestandteil der in Vorbereitung befindlichen Ungarischen Ernährungspolitik. Bei der Ausarbeitung der Studie wurde die ungarische Situation im Vergleich zu den international üblichen Forderungen und zur existierenden Praxis analysiert, wonach die qualitätsrelevanten Aufgaben der kommenden Jahre festgelegt werden.