

Beszámoló az 1999. december 15-i EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság ülésről

Az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság 1999. december 15-én a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem rektori tanácstermében tartotta meg évzáró ülését. **Dr. Molnár Pál**, a Szakbizottság elnöke megnyitó beszédében gratulált a PICK Szeged Rt.-nek abból az alkalomból, hogy a termelő nagyvállalatok kategóriájában sikerült elnyerniük az 1999. évi Magyar Nemzeti Minőségi Díjat. Kiemelte, hogy ilyen nagyméretű vállalat még soha nem nyert sem nemzeti, sem Európai Minőségdíjat, sőt még a döntőbe sem került be finalistaként. A PICK azonban nem csak a gazdasági eredmények területén emelkedik ki: a minőségi szemléletnek, a TQM alkalmazásának és a hatékony termelésnek köszönhetően az egész magyar húsipar nyereségének több mint felét magáénak mondhatja. A Nemzeti Minőségdíj jövőjéről szólva Dr. Molnár Pál jelezte, hogy az általános díjkövetelmények a következő 5 év folyamán feltehetően több ágazatspecifikus követelményekkel egészülnek majd ki.

A következőkben **Varró Györgyné dr.** röviden felvázolta a PICK Szeged Rt. 130 éves történetét és a Nemzeti Minőségi Díj elnyeréséhez vezető út főbb állomásait. Munkájuk alapját a vertikális integráció és az integrált szemlélet képezi: a kockázat és a vállalati komplexitás növekedésével párhuzamosan nő a minőségbiztosítás iránti igény is. Az alapkövetelményeket a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) és a Jó Higiéniái Gyakorlat (GHP) fogalmazza meg; ezt követi az élelmiszerbiztonság termék-, illetve folyamatspecifikus determinánsait rögzítő HACCP rendszer kiépítése. A minőségügyi paraméterek kézben tartását biztosítja az ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszer, amelynek továbbfejlesztett változata új típusú vállalati kultúrát honosít meg, ami nem más, mint a folyamatos javítást lehetővé tevő TQM. Ez utóbbinak is több fázisa van: először a kiterjedt marketing tevékenység alapján sor kerül az új szervezeti struktúra, a csapatok és az informatikai programok kiépítésére; ezt követi az informatika állandó fejlesztése mellett az egyéb vállalati területek elemzése, majd a minőségügyi technikák (QFD, benchmarking) alkalmazása különféle célprogramok keretében. 1999-re a PICK-nél megvalósult a TQM teamrendszerének felépítése: jelenleg 9 TQM csapat van. Az operatív csapatok átfogják a termelés teljes vertikumát, őket irányítják a külső tanácsadókat is magukban foglaló középvezetői csapatok, a hierarchia csúcspontján pedig a felsővezetői irányító TQM csapat.

helyezkedik el. A PICK 1997-ben nyerte el a IIASA–SHIBA Díjat, majd ezt követően „PICK 21” néven új TQM társasági fejlesztési programot hoztak létre. Ennek keretében külön TQM könyvtárat alapítottak, de igen nagy jelentőséget tulajdonítanak a vevői és a dolgozói információk begyűjtésének, hasznosításának is. A folyamatos önértékeléshez szükséges információt és egyéb ismereteket a Programkönyvben foglalták össze, amely nem annyira a Minőségdíj kritériumainak megfelelően, mint inkább a belső szakmai logika (az ún. „szalámi négyszög” = alapanyag, feldolgozás, termelés, forgalmazás) alapján csoportosítja az információt.

Az elhangzott előadás igen nagy érdeklődést váltott ki a jelenlevők körében. Kérdésekre válaszolva Varró Györgyné dr. elmondotta, hogy a PICK egy egész vállalatcsoportot képvisel: vezértermékük a téliszalámi, amelynek a tengerentúlon és Kínában is van piaca. A szárazáru mellett más húskészítményeket is forgalmaznak, rendelkezve gyakorlatilag a húsipar teljes palettájával. A vállalatcsoport egyes tagjai (HERZ, RINGA) önállóan működnek; nem konkurenciái egymásnak, mivel az exportpiacokat felosztották egymás között, belföldön pedig különféle termékeikkel jól kiegészítik egymás kínálatát. Mivel a minőségtechnikák, különösen a benchmarking alkalmazásához nélkülözhetetlen az oktatás, kölcsönös és nagyon jó kapcsolatokat építettek ki a Szegedi Egyetem Élelmiszeripari Főiskolai Karával, illetve más szakirányú oktatási intézményekkel. Jók a kapcsolataik a hatósági ellenőrzést végző szervekkel (ÁNTSZ, fogyasztóvédelem) is. A Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás végzi a szükséges mikrobiológiai vizsgálatokat és ellátja a termelés, illetve a HACCP rendszer felügyeletét. Minden évben értékeli a termékek mikrobiológiai paramétereit, amely információt jól lehet hasznosítani a termelésben. Végezetül Varró Györgyné dr. ígéretet tett arra, hogy a TQM kiépítésével kapcsolatos tapasztalatokat előadás formájában közkinccsé teszi a 44. EOQ Kongresszuson.

A továbbiakban **Dr. Erdős Zoltán** rövid összefoglalást adott az általa vezetett Élelmiszer-biztonsági Munkacsoport tevékenységéről. A megalakulás óta eltelt 2 év folyamán összesen 8 találkozót tartottak, amelyeken 40–50 fő szokott összejönni. Legutóbb 1999. december 8-án a HACCP-ről tartottak kerekasztalt, ahol ismételten felmerült a tanúsítás igénye és lehetősége (2002-ig az élelmiszeripari vállalatoknak kötelező a HACCP rendszer megvalósítása). Kétségtelen azonban, hogy a hatósági ellenőrzés szerepe a jövőben is megmarad: a hatóság feladata nem az, hogy oklevelet adjon ki, hanem hogy elvégezze a szükséges vizsgálatokat és észrevételeivel segítse a vállalatok munkáját.

Az elmúlt év eredményeit értékelve és a jövő terveiről szólva **Dr. Molnár Pál**, a Szakbizottság elnöke röviden ismertette a 2000. június 12–16. között Budapesten megrendezésre kerülő EOQ Kongresszus programját hangsúlyozva, hogy a téma kiemelt jelentőségére való tekintettel külön szekció foglalkozik majd a vállalati továbbképzés („Learning Organisation”) megszervezésével, illetve az élelmiszerek minőségével és biztonságával. EU csatlakozásunk előtt különösen fontos, hogy a jövő évi Kongresszus milyen bizonyítványt fog kiállítani Magyarországról. Tekintettel az idei „Élelmiszer Minőségügyi Szakmai Nap” (1999. november 11.) nagy sikerére (várakozáson felüli érdeklődés, kb. 260 résztvevő), a Kongresszust követően is tartunk hasonló rendezvényeket. Végezetül Dr. Molnár Pál javaslatot tett arra, hogy az Élelmiszer Szakbizottság 2000. szeptemberének második felében – egész napos program keretében – tartson kihelyezett ülést a PICK Szeged Rt.-nél. A Kongresszusról, illetve a PICK tevékenységéről szóló részletes beszámolókat tartalmazó szakmai program kerül előkészítésre.

Várkonyi Gábor



**Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem
Vegyésmérnöki Kar**

ÉLELMISZERMINŐSÍTŐ SZAKMÉRNÖKI KÉPZÉS (4 félév)

indul: 2000. szeptember

Bővebb információ és jelentkezés:

BME Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék

Dr. Tömösközi Sándor egyetemi docens

1111 Budapest, Műegyetem rkp 3. K ép. II. em. 12.

Tel: (06-1) 463 1419 Fax: (06-1) 463 3855

e-mail: tomoskozi.bet@chem.bme.hu