

## Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2003

### A magyar élelmiszergazdaság az EU csatlakozás küszöbén

A PICK Szeged Rt. 2000-ben felajánlotta egy élelmiszer minőségmenedzsment tárgyú egész napos szakmai konferencia megszervezésében való közreműködését. A nagy sikerrel zárult rendezvény azóta immár hagyománnyá vált: a PICK Szeged és az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság Élelmiszer Szakbizottság szervezésében évről-évre – általában október közepén – megrendezésre kerül egy konferencia, amely az élelmiszerszabályozás időszerű kérdéseivel foglalkozik, különös tekintettel az élelmiszerek biztonságára és minőségére. A „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2003” című rendezvény 2003. október 15-én elsősorban az EU tagságra való, immár utolsó fázisába került felkészülésünkről és az előttünk álló fontosabb élelmiszerszabályozási feladatokról nyújtott tájékoztatást, de röviden ismertetésre kerültek a dél-alföldi régió élelmiszergazdaságában elért kiváló eredmények is. A rendezvény házigazdája, a PICK Szeged Rt. mellett az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottsága ezúttal is társrendezőként működött közre. A levezető elnök tisztségét **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke, **Dr. Erdős Zoltán**, a QUALIMENT Kft. ügyvezetője, valamint **Varró Györgyné dr.**, a PICK Szeged Szalámigyár és Húsüzem Rt. minőségirányítási vezetője töltötte be. Minden résztvevő írásos anyagot (jegyzetet) kapott, amely nem csak az elhangzott előadások rövidített változatát, illetve diáit tartalmazta, hanem az élelmiszerekről szóló T/4928. számú törvényjavaslat teljes szövegét, valamint az Országgyűlés Mezőgazdasági, Egészségügyi és Gazdasági Bizottságának ezzel kapcsolatos ajánlását is. A nagyfokú érdeklődésre jellemző, hogy a résztvevők zsúfolásig megtöltötték a szegedi Forrás Szálló Juhász Gyula termét.

### Élelmiszerszabályozásunk európai harmonizációja

**Kovács László**, a PICK Szeged Rt. vezérigazgatójának rövid üdvözlő beszédét követően **Dr. Lukács Ákos** főtanácsos (FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Főosztály) ismertette előadásában az új élelmiszerhigiéniai szabályozást az Európai Unióban és Magyarországon. Az előzményekről szólva elmondotta, hogy a harmonizációs folyamat keretében az állattartás területén összesen 678 jogszabályt (353 db állategészségügyi jogszabály, 38 db állattenyésztéssel kapcsolatos jogszabály, 123 db állategészségügyi egyezmény, 164 db takarmányozással

kapcsolatos jogszabály) kellett harmonizálni. E nagy horderejű munka eredményeként gyakorlatilag megvalósult az EU-s és a magyar élelmiszerhigiéniai jogszabályok tételes megfelelése (pl. a húskészítmények és egyes egyéb állati eredetű termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai feltételeiről szóló 20/2003. (II.28.) FVM számú rendelet 2–3, többször módosított EU jogszabályt ültet át a hazai gyakorlatba). Fontos kiemelni az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszerhigiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII.30.) FVM–ESZCSM számú együttes rendeletet, amely számos újdonságot tartalmaz: a létesítmény fogalmak meghatározásánál például különbséget tesz az engedélyezett (az EU-s követelményeknek mindenben megfelelő) és a jóváhagyott (a derogáció révén csak hazai forgalmazásra jogosult) üzemek között. Az élelmiszerhigiéniai jogszabályok továbbfejlesztésére lehet számítani az Európai Unióban is az egyszerűsítés (dereguláció), az egységesítés és az átláthatóvá tétel jegyében. Új EU-s jogszabályok kidolgozása várható a hatósági élelmiszer- és takarmány ellenőrzésről, az élelmiszerhigiéniairól, valamint az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai követelményeiről.

Az élelmiszer-egészségügyi szabályok változásairól szóló előadásában **Mészáros László** főosztályvezető (Országos Élelmezés- és Táplálkozás-tudományi Intézet) kiemelte, hogy a Tanács 1993. június 14-én kelt, az élelmiszerhigiéniairól szóló 93/43/EGK számú irányelve, valamint a Codex Alimentarius Bizottság gyakorlatilag azonos alapelveket (a lehetséges veszélyforrások elemzése, a kritikus szabályozási pontok meghatározása és kijelölése) ajánl az élelmiszer-biztonsági önellenőrző rendszerek kiépítéséhez. A 66/2003. (V.15.) Korm. rendelet által létrehozott Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal működése is ezeken az alapelveken nyugszik. Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszerhigiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII.30.) FVM–ESZCSM számú együttes rendelet alábbi mellékletei részletes előírásokat tartalmaznak:

1. melléklet: Valamennyi élelmiszer-előállítóra és élelmiszer-forgalmazóra vonatkozó általános követelmények
2. melléklet: Elfogadható előző szállítmányok jegyzéke
3. melléklet: Az állati eredetű élelmiszereket – a vendéglátás és közétkeztetés keretében, a kiskereskedelemben, vagy a fogyasztók részére közvetlen értékesítést végző forgalmazó helyeken történő élelmiszer-előállítás kivételével – előállító létesítmények engedélyezésének és működésének higiéniai követelményei
4. melléklet: Azon létesítmények különleges higiéniai követelményei, amelyekben állati és növényi eredetű élelmiszereket egyaránt előállít

thatnak, a vendéglátás és közétkeztetés keretében, a kiskereskedelemben vagy a fogyasztók részére közvetlen értékesítést végző forgalmazó helyeken történő élelmiszer-előállítás kivételével

5. melléklet: A növényi eredetű élelmiszereket előállító üzemek engedélyezésének és üzemelésének különleges higiéniai követelményei
6. melléklet: Az élelmiszerek forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények
7. melléklet: A hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők szakképzési követelményei
8. melléklet: Az élelmiszer-forgalmazásban résztvevő személyek kötelező közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgájának feltételei

Számos újdonságot tartalmaz az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI.11.) EüM számú rendelet tervezett módosítása is. Eszerint fogyasztásra alkalmatlannak minősül az az élelmiszer, amelyben a mikrobaszám meghaladja a 107 határértéket. A rendelet 2. számú melléklete felsorolja az élelmiszer megítélését befolyásoló kórokozókat aszerint csoportosítva, hogy jelenlétük elfogadható-e a mintában (minősített kórokozóknál a határérték 0, más kórokozók jelenléte az adott határérték alatt megűrhető).

Az élelmiszerekről szóló új magyar törvény előkészületeiről beszélt előadásában **Ősz Csabáné** vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály), külön kiemelve a hatósági élelmiszer ellenőrzésről és az élelmiszerek jelöléséről szóló új rendeleteket. Hangsúlyozta, hogy a jogharmonizáció érdemi része gyakorlatilag befejeződött, tehát most már 90 %-ban csak formai változásokról van szó. Az új magyar élelmiszertörvény teljesen átveszi a vonatkozó 178/2002 EU rendelet (címe: Az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-án kelt 178/2002/EC számú rendelete az európai élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, továbbá az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal megalapításáról és az élelmiszer-biztonsági ügyekben alkalmazandó eljárásokról) előírásait többek között a definíciók, az élelmiszer vállalkozások létesítésének és működésének feltételei, valamint a csomagolás és a tájékoztatás területén. A törvény felhatalmazása alapján új rendeletek megalkotása várható az alábbi területeken:

- Jelölés
- Hatósági ellenőrzés és hatósági vizsgálati díjak
- Ásványvíz
- Az élelmiszer előállítás feltételei

- A különleges táplálkozási célú élelmiszerek és az étrendi kiegészítők
- Technológiai segédanyagok
- Tápanyag összetételi állítások
- Higiéniai szabályok
- Vendéglátás és forgalmazás
- Hagyományos különleges tulajdonságú termék tanúsítási eljárása,
- Kiváló minőségű élelmiszerek tanúsítása
- Gyümölcs–zöldség ellenőrzés
- Mikrobiológiai, vegyi és radiológiai szennyezettség

A fő tartalmi változások közül ki kell emelni, hogy megszűnik a különleges táplálkozási célú élelmiszerek, az adalékanyagok, a mosó- és fertőtlenítőszerek, a technológiai segédanyagok, illetve a csomagolóanyagok előzetes engedélyezési kötelezettsége. Az új magyar Élelmiszer-törvény parlamenti zárószavazására valószínűleg 2003. október végén kerül sor (Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény végleges szövege megjelent a Magyar Közlöny 2003. évi 127. számában és a csatlakozás napján, 2004. május 1-én lép hatályba).

A hatósági élelmiszer ellenőrzés kiterjed az élelmiszer előállítás minden területére, különös tekintettel az eredetvédett és tanúsított termékekre. Számos változtatás várható az élelmiszerek jelölése területén is, például: a tárolási feltételek és a tételazonosító jelek megadásánál vagy a szóhasználatot illetően. Nem foglalkozik azonban az új jelölési rendelet a betűnagyság megadásával, a különleges táplálkozási célú és a csökkent minőségű élelmiszerek, vagy a GMO jelölésével.

A Magyar Élelmiszerkönyv változásait ismertette előadásában **Dr. Szerdahelyi Károlyné** vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály). Nagy eredménynek nevezte, hogy az Európai Unió tagja lett a Codex Alimentarius-nak. A 2004. májusában esedékes csatlakozásunk maga után vonja a Magyar Élelmiszerkönyv átalakulását: az I. kötet kötelező előírásai közül ugyanis hatálytalanítani kell azokat (pl. különleges táplálkozási célú élelmiszerek), amelyeket rendelet formájában közvetlenül át kell vennünk. Újabb EU rendeletek és direktívák megjelenésére is számítunk többek között az egészségre és a táplálkozásra vonatkozó állítások, az élelmiszerhigiénia, az enzimek és adalékanyagok stb. területén. A notifikációs eljárás azt jelenti, hogy a tagállamok minden új törvény, rendelet és adminisztratív eljárás tervezetének teljes szövegét kötelesek bejelenteni az Európai Bizottságnak. Magyarországon a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium tölti be a Notifikációs Központ szerepét.

## Lassan járj, tovább érsz - az étkezési kultúrában is

A délutáni ülés szak első előadójaként **Dr. Erdős Zoltán**, a Qualiment Kft. ügyvezetője beszélt az újonnan kialakult és egyre terebélyesedő Slow Food nemzetközi mozgalomról. Ez a mozgalom korunk egyik betegsége, a rohanás („Fast Food”) és az étkezésbeli igénytelenség gyors terjedésének ellenpólusaként kíván fellépni. A globalizáció kevésbé szimpatikus, egységesítő hatásaival szemben egyfajta lokalizációt, vagyis a lokális értékek felkarolását képviseli. Az ún. „gasztropatrióták” éppen azon fáradoznak, hogy a helyi értékek ne pusztuljanak el és ne merüljenek feledésbe. Az olasz kezdeményezésre 1989-ben megindult Slow Food mozgalom ma már 48 országban, közel 80 ezer közreműködővel és mintegy 700 helyi kötődésű csoporttal, ún. konvíviummal működik. Az „Ízek bárkája” program képletesen a technológiai özönvíz elől menti át a jövő számára a hagyományos és helyi ételeket, termékeket. A mozgalom tagjai azonban nem csupán saját különleges termékeiket védik, hanem más régiók iránt is érdeklődnek, ami a nemzetközi kapcsolatok megújulását vonja maga után. Mivel a hagyományos táplálkozás az emberi szervezet számára sokszor elfogadhatóbbnak tűnik (gondoljunk például az allergia és az érzékenység fokozott jelentkezésére napjainkban), talán nem túlzás azt állítani, hogy a Slow Food mozgalom az élelmiszer-biztonság és minőség javulásához is hozzájárul.

## Minőségügyi kezdeményezések a dél-alföldi régióban

A konferencia további előadói a térség legkiemelkedőbb élelmiszeripari üzemei által elért eredményekről és kezdeményezésekről tájékoztatták a hallgatóságot. Nagy érdeklődéssel kísért előadásában **Dr. Eszesné Tóth Katalin** minőségirányítási vezető röviden bemutatta a szegedi Onion Line Kft.-nél folyó minőségügyi tevékenységet. Az 1995-ben alakult, ma már 100 %-os német tulajdonban levő, zöldség szárítmányokkal foglalkozó üzem vezetői tisztában vannak azzal, hogy az élelmiszer-biztonsági és a minőségbiztosítási rendszereket (ISO, HACCP, TQM) a nyomonkövetés köti össze, ami a feldolgozás és a forgalmazás teljes láncolatában lehetővé teszi a visszakeresést és a nemmegfelelőségek kiküszöbölését. A teljesen számítógépes alapokra helyezett rendszerben a termékjellemzők és más adatok továbbítása az XML (eXtensible Modelling Language) és rokon nyelvei alapján történik egy folyamatosan bővíthető kódrendszer segítségével. A vállalat számára ez természetesen plusz beruházást és időráfordítást igényel, viszont a nyilvántartott adatok folyamatos elemzése lehetővé teszi a határértékek túllépésének megelőzését, a ritkított mintavétel bevezetését, valamint a kritikus szabályozási pontok gyakoribb

mintavételezését. A befektetett többlet munka és ráfordítás az adatelemzések révén nyert információkban térül meg.

A folyamat modellezés informatikai eszközökkel történő támogatását ismertette előadásában **Susányi István**, a PICK Szeged informatikai osztályvezető-helyettese. Az információs technika (IT) alapvető szerepet játszik abban, hogy a vállalatok valós, átlátható, sikeres minőségirányítási rendszereket (MIR) építhessenek ki. Ebben az összefüggésben a vállalatirányítás mint „Workflow” menedzsment jelenik meg, amely a MIR modelljére épül. A rendszer bemenő alapelemeit az események, folyamatok, szereplők stb. adatai és bizonylatai képezik. A költséghatékonyság és az érthetőség mellett a helyesen felépített rendszer támogatja a csoportmunkát és rugalmasan kezeli a hozzáférési jogosultság kérdését is.

„A minőség ellenőrzés, mint belső szolgáltató tevékenység elemzése” címmel készített a PICK Szeged Rt. Minőségellenőrzési Osztályán szakdolgozatot **Nyári Tímea** élelmiszer-technológus mérnök hallgató (Szegedi Tudományegyetem, Élelmiszeripari Főiskolai Kar). A vörösarú gyártási tevékenység elemzésén keresztül vizsgálta a kétoldalú információáramlást, majd kérdőívet szerkesztett a MEO által nyújtott adatokkal kapcsolatos elégedettség felmérésére. Kigyűjtötte azokat az információkat is, amelyeket a középvezetők nem kapnak meg, pedig nagy szükségük lenne rá (pl. a fűszerek, adalék- és egyéb anyagok érzékszervi vizsgálatának eredménye). Egy prioritás mátrix segítségével fontosság, sürgősség és megvalósíthatóság szempontjából rangsorolta a MEO által jelenleg már szolgáltatott, illetve még nem szolgáltatott információkat. Eszerint a legtöbb középvezető a statisztikai adatokat tartalmazó féléves MEO jelentésekre tart igényt.

Utolsó előadóként **Németh Zoltán** projekt menedzser (Csongrád megyei Kereskedelmi és Iparkamara, Szeged) adott rövid áttekintést a Csongrád Megyei Minőségi Díj 2002. évi pályázati tapasztalatairól. A kamarák nem csak a cégek saját minőségmenedzsment rendszerének kiépítéséhez nyújtanak segítséget, hanem elismerik az ezzel kapcsolatos erőfeszítéseket és azok eredményeit is. Az Európai Minőségdíj és a Nemzeti Minőségi Díj példájára a Csongrád megyei Önkormányzat, valamint a megyei Kereskedelmi és Iparkamara megalapította a TQM szemléletű Csongrád Megyei Minőségi Díjat, amelyre egyelőre csak 6 pályázatot nyújtottak be. Az 50–250 fő foglalkoztatottal rendelkező közepes méretű vállalkozások egyáltalán nem jelentkeztek, ugyanakkor 3–4 fős egyéni vállalkozások részéről is jött érdeklődés. Meg kell azonban jegyezni, hogy ez utóbbiakra nehezen alkalmazható a modell.

Végzetül a rendezők nevében **Dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnöke köszönetet mondott az előadóknak, a vendéglátó Forrás Szállónak és a PICK Szeged Rt.-nek a szponzorálásért. Kilátásba helyezte, hogy a nagy érdeklődésre való tekintettel a következő években is folytatjuk e nemes hagyományt, mivel a dél-alföldi és általában a magyar szakembereknek mindenkor aktuális, naprakész képet kell kapniuk a

*Várkonyi Gábor*

## **Az MTA-ÉKB Élelmiszer-mikrobiológiai Munkabizottság ülése (2003. december 4.)**

Az ülés során a jelenlevők megismerkedhettek az Országos Élelmezési és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) élelmiszer-mikrobiológia területén végzett tevékenységével. A rendezvényen a szervezőkön kívül megjelentek az együttműködő intézetek munkatársai is. A levezető elnök tisztségét betöltő **Dr. Kiss István** felhívta a figyelmet az élelmiszer-mikrobiológia fontosságára, mely a magyar élelmiszeripar fejlődését alapvetően meghatározza.

A bevezetést követően **Dr. Major Péter** röviden áttekintette az Élelmiszer-mikrobiológiai Főosztály felépítését és feladatait.

A főosztály felépítése:

- Bakteriológiai Osztály
- Mikrobiológiai és Biokémiai Osztály

A főosztály feladatai:

- élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálata
- ételfertőzéssel, ételmérgezéssel kapcsolatos mikrobiológiai vizsgálat
- speciális mikrobiológiai diagnosztika végzése
- starterkultúrák vizsgálata és szakvéleményezése
- élelmiszer-entomológiai vizsgálat végzése
- tisztító és/vagy fertőtlenítőszeres mikrobiológiai hatékonyságának vizsgálata
- gombák azonosítása
- gombatoxinok kimutatása
- GMO tartalom mennyiségi és minőségi vizsgálata
- kozmetikai szerek vizsgálata
- határértékek felülvizsgálata
- állásfoglalások, szakmai tájékoztatók
- ÁNTSZ szakmai szervezetek tevékenységének segítése